

MENU

LA CARTE DU BRUNCH

Le brunch inclus un jus de fruit du moment & une
boisson chaude (thé & café)

Supplément de 2,00€ pour les boissons : latte
macchiato, café crème , chocolat chaud &
viennois

lait de vache ou végétal

Assiettes salées

CHICKEN WAFFLE 14,50€

Poulet pané aux corn flacks , gaufre maison, oeuf poché, sauce au lard,
champignons & sirop d'érable , noix de pécan

GRILLED CHEESE 14,00€

Pain au levain , butternut, marrons, champignons, oignon, reblochon ,oeuf poché,
sauce au lard, champignons & sirop d'érable

EGG MUFFIN 14,50€

Oeufs brouillés , bacon , comté râpé, avocat, épinard & fromage frais sur un
pain muffin

OEUF BENEDICTE 14,50€

Muffin, saumon gravelax maison, oeuf poché, épinard, fromage frais & sauce
Hollandaise

CLUB PASTRAMI 15,00€

Pain de mie, pastrami (boeuf séché), emmental , tomates confites, oignons
confits & savora

*Suppléments au choix : lard confit , oeuf poché, pommes de terre à la persillade,
avocat 2, 90€*

Assiettes sucrées

QUEUE DE CASTOR (Spécialité québécoise) 6,50€

Pâte à beignet frite au nutella ou beurre de cacahuète & banane

CHEESECAKE DE SAISON 6,50€

FROMAGE BLANC 5,50€

servit avec des fruits frais , muesli & miel

APPLE PIE 6,50€

à la cannelle & crème épaisse