

# BRUNCH BRUNCH BRUNCH

10h  
-  
16h

— 27 € —

/ personne pour la formule  
en 3 temps

LA FORMULE

3 TEMPS  
3 TEMPS  
3 TEMPS

TEMPS 1

# LE PETIT

## UNE BOISSON CHAUDE\* AU CHOIX

Expresso, café allongé, café crème, chocolat chaud, thé

## VIENNOISERIE ET TARTINE

1 croissant, 1 tartine, beurre, confiture bio, pâte à tartiner  
Nocciolata

## 1 JUS DE FRUIT

Orange pressée ou le jus frais du moment

(\*)Le café « americano » est compris dans la formule et sera servi tout au long du service

TEMPS 2

# LE SALÉ

Nos œufs sont issus de l'agriculture biologique.

Faites votre choix - Toutes nos assiettes salées peuvent être vendues séparément  
au prix unique de 15€

## ŒUFS BROUILLÉS

œufs brouillés, pommes de terre sautées et salade

## ŒUFS BROUILLÉS SAUMON FUMÉ

œufs brouillés, saumon fumé, pommes de terre sautées et salade

### **ŒUFS BROUILLÉS BACON**

œufs brouillés, bacon grillé, pommes de terre sautées et salade

### **ŒUFS BÉNÉDICTE**

pain muffin, œuf poché, bacon, sauce hollandaise, pommes de terre sautées et salade

### **ŒUFS NORVÉGIENS**

pain muffin, œuf poché, saumon fumé, sauce hollandaise, pommes de terre sautées et salade

### **ŒUFS AVOCAT SAUMON**

pain aux céréales, fromage frais, avocat, œuf poché, saumon fumé, pommes de terre sautées et salade

### **ŒUFS AVOCAT BACON**

pain aux céréales, fromage frais, avocat, œuf poché, bacon, pommes de terre sautées et salade

### **AVOCADO TOAST**

pain aux céréales, fromage frais, avocat, œuf poché, pommes de terre sautées et salade

### **L'AVOCAT-HALLOUMI TOAST**

pain aux céréales, fromage frais, avocat, halloumi grillé, tomates cerise, pommes de terre sautées et salade

### **TARTINE ŒUFS BROUILLÉS**

poêlée de champignons, pousses d'épinard

TEMPS 3

# LE SUCRÉ

Faites votre choix - Tous nos desserts brunchs peuvent être vendus séparément au prix de 8€

## LES PANCAKES

pancakes nature ou sucre glace ou sirop d'érable

ou

pancakes, chocolat, bananes

ou

pancakes, sirop d'érable, pommes caramélisées, noix

ou

pancakes, sirop d'érable, fruits de saison

ou

## LES BRIOCHES

brioche façon pain perdu, sirop d'érable, fruits de saison

ou

brioche façon pain perdu, caramel beurre salé

ou

brioche façon pain perdu, Nocciolata

ou

## LE BOL

granola maison du chef, fromage blanc 0%, fruits de saison

ou

salade de fruits frais de saison

ET TOUJOURS NOTRE

SÉLECTION  
SÉLECTION  
SELECTION

# LES PLATS

**LE BURGER** \_\_\_\_\_ 17 €

Steack haché Black Angus de Picardie, poitrine fumée,  
cheddar, tomate, salade, oignons confits, frites maison

**COQUILLETES À LA CRÈME DE TRUFFE** \_\_\_\_\_ 16,5 €

jambon braisé et fumé au bois de hêtre, grillé à la plancha

**TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU**, \_\_\_\_\_ 18 €

préparé ou non, frites, mesclun

**BROCHETTE DE KEFTA**, boulgour, caviar  
d'aubergines, chermoula, bouillon chorba \_\_\_\_\_ 16 €

**ENTRECÔTE AUBRAC 300G**,  
frites, mesclun, sauce au poivre \_\_\_\_\_ 25 €

**PAVÉ DE THON MI CUIT MARINÉ**,  
risotto noir à l'encre de seiche, puntarella sautée,  
Gremolata \_\_\_\_\_ 19 €

# LES SALADES

**CESAR** \_\_\_\_\_ 16,5 €

Filets de poulet fermier croustillant, coeur de romaine, œuf mollet bio, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison

**LA FERMIERE** \_\_\_\_\_ 16,5 €

Salade frisée, œuf mollet bio, toast de chèvre au miel, tomates confites, champignon de Paris, vinaigrette moutarde à l'ancienne. Supplément gésiers de poulet +1€

**BOWL VEGAN**  \_\_\_\_\_ 16,5 €

Chou fleur rôti, champignons et kasha sautés, salade de cresson, noisettes du Piémont, chips de poire, haricots azuki, sauce pralinée

# LES DESSERTS

**DESSERT DU MOMENT** \_\_\_\_\_ 8,5 €

**COULANT AU CHOCOLAT** \_\_\_\_\_ 8 €

de la manufacture Michel Cluizel, glace artisanale vanille macadamia

**CRÈME BRÛLÉE** à la vanille de Madagascar \_\_\_\_\_ 7,5 €

**CAFÉ GOURMAND** \_\_\_\_\_ 9 €

coulant au chocolat, crème brûlée à la vanille et salade de fruits