

# BRUNCH BRUNCH BRUNCH

10h  
-  
16h

———— 29 € ————

/ personne pour la formule en 3 temps  
/ person for the formula in 3 parts

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 16€

## 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** ————— 18 €

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

**RAVIOLES AUX AUBERGINES** ————— 17 €

crème de truffe, gratinées au Grana Padano, roquette

**TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU** ————— 18 €

préparé ou non, frites, mesclun

**FISH & CHIPS** ————— 18 €

poisson frit et frites, petite purée de légumes de saison, œufs de lump

**ENTRECÔTE CHAROLAISE 300G**

frites, salade, beurre maître d'hôtel ————— 25 €


**PAVÉ DE BAR SNACKÉ**, petits légumes sautés au

beurre d'anchois, émulsion de céleri fumé, coulis de persil — 21 €

# LES SALADES

**CESAR** Filets de poulet fermier croustillant, coeur de romaine, œuf mollet bio, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison ————— 17 €

**SALADE D'EFFILOCHÉ DE BŒUF** Salade frisée, lardons, œuf poché, noix de joue de boeuf braisée au vin rouge et effilochée, pommes de terre charlotte, carottes croquantes, cornichons, vinaigrettes moutardes — 17,5 €

**BOWL VEGGIE** Patates douces rôties, feta, figues séchées, noix de pecan, graines de courges, pousses d'épinard, sarrazin grillé, croûtons de pain au paprika, vinaigrette miel-moutarde  ————— 17 €

# LES DESSERTS

**TARTE DU MOMENT** ————— 8 €

**MOUSSE AU CHOCOLAT** fleur de sel, à huile d'olive des Pouilles, tuile feuilletée à l'huile d'olive ————— 9 €

**DAME BLANCHE**, glace vanille artisanale, crème chantilly au mascarpone, sauce chocolat, amandes effilées — 8 €

**CRÈME BRÛLÉE** à la vanille de Madagascar ————— 9 €

**CAFÉ GOURMAND** coulant au chocolat, crème brûlée à la vanille et salade de fruits ————— 9 €





THE FORMULA

3 PARTS  
3 PARTS  
3 PARTS

PART 1

# STARTER

## THE CHOICE OF ONE HOT DRINK\*

Espresso, long coffee, coffee w/cream, hot chocolate, tea

## PASTRIES AND TOAST

1 croissant, 1 toast, butter, organic jam,  
Nocciolata chocolate/hazelnut spread

## I FRUIT JUICE

Freshly squeezed orange juice or mixed fruit juice

(\* «Americano» coffee is included and will be served throughout the meal

PART 2

# SAVORY

Our eggs are organically farmed.

Make your selection – All of our dishes in part 2 can be ordered separately for 16€

## SCRAMBLED EGGS

scrambled eggs, fried potatoes & salad

## SCRAMBLED EGGS SMOKED SALMON

scrambled eggs, smoked salmon, fried potatoes & salad

**SCRAMBLED EGGS BACON**

scrambled eggs, grilled bacon, fried potatoes & salad

**EGGS BENEDICT**

english muffin, poached egg, bacon, hollandaise sauce,  
fried potatoes & salad

**EGGS NORWEGIAN**

english muffin, poached egg, smoked salmon, hollandaise sauce,  
fried potatoes & salad

**EGGS AVOCADO SALMON**

multi-grain bread, cream cheese, avocado, poached egg,  
smoked salmon, fried potatoes & salad

**EGGS AVOCADO BACON**

multi-grain bread, cream cheese, avocado, poached egg, bacon,  
fried potatoes & salad

**AVOCADO TOAST**

multi-grain bread, cream cheese, avocado, poached egg,  
fried potatoes & salad

**AVOCADO-HALLOUMI CHEESE TOAST**

multi-grain bread, cream cheese, avocado, grilled halloumi cheese,  
cherry tomatoes, fried potatoes & salad



TOUS NOS PLATS, SAUCES, DESSERTS, TAPAS ...  
SONT FAITS MAISON.  
TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX EN EUROS TTC

# DESSERT

Make your choice – All of our brunch desserts in part 3  
can be ordered separately for 8€

## PANCAKES

pancakes or sugared or maple syrup

or

pancakes, chocolate, banana

or

pancakes, maple syrup, caramelized apples, walnuts

or

pancakes, maple syrup, seasonal fruit

or

## BRIOCHE

french toast brioche, maple syrup, seasonal fruit

or

french toast brioche, salted butter caramel

or

french toast brioche, Nocciolata chocolate/hazelnut spread

or

## THE BOWL

our chef's homemade granola, 0% fromage blanc  
(similar to yogurt), seasonal fruit

or

seasonal fruit salad

AND ALWAYS OUR

**SELECTION**  
**SELECTION**  
**SELECTION**

# MAIN COURSES

**BURGER** \_\_\_\_\_ 18 €  
ground beef 150g, cheddar, grilled bacon, onion compote,  
fries, mesclun

**AUBERGINE RAVIOLI** \_\_\_\_\_ 17 €  
truffle cream, gratinated with Grana Padano cheese and rocket

**STEAK TARTAR** \_\_\_\_\_ 18 €  
prepared or unprepared, fries, mesclun

**FISH & CHIPS** \_\_\_\_\_ 18 €  
Fried fish and chips, seasonal vegetable purée, lump roe

**300G CHAROLAISE ENTRECÔTE** \_\_\_\_\_ 25 €  
chips, salad, beurre maître d'hôtel

**SEA BASS STEAK** \_\_\_\_\_ 21 €  
sautéed vegetables with anchovy butter, celery espuma,  
citrus fruit nage with sweet chili

# SALADS

**CAESAR** \_\_\_\_\_ 17 €

crispy free-range chicken romaine lettuce hearts, poached organic egg, parmesan, garlic croutons, caesar house dressing

**PULLED BEEF SALAD** \_\_\_\_\_ 17,5 €

Frisée salad, bacon, poached egg, red wine braised beef cheek, charlotte potatoes, crispy carrots, gherkins, mustard vinaigrette

**VEGGIE BOWL**  \_\_\_\_\_ 17 €

Roasted sweet potatoes, feta cheese, dried figs, pecans, pumpkin seeds, spinach shoots, grilled buckwheat, paprika bread croutons, honey-mustard vinaigrette

# DESSERTS

**TART OF THE MOMENT** \_\_\_\_\_ 8 €

**CHOCOLATE MOUSSE** \_\_\_\_\_ 9 €

With fleur de sel and Puglia olive oil, puff pastry with olive oil

**ICE CREAM SUNDAE** \_\_\_\_\_ 8 €

with artisanal vanilla ice cream, mascarpone whipped cream, chocolate sauce, almond flakes

**CREME BRULEE** \_\_\_\_\_ 8 €

Made with vanilla from Madagascar

**GOURMET COFFEE** \_\_\_\_\_ 9 €

Coulant au chocolat, creme brulee, fruit salad