

BRUNCH BRUNCH BRUNCH

10 H
-
16 H

— 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 ACE 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

TARTE VÉGÉTARIENNE MAISON

aux légumes du moment, pommes de terre sautées et salade

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
SÉLECTION

LES PLATS

LE BURGER ————— 15,9 €

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

RAVIOLES AUX AUBERGINES ————— 15,5 €

à la crème de truffes, gratinées au Grana Padano

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ————— 17 €

préparé ou non, frites, mesclun

ÉMINCÉ DE CUISSE DE POULET ————— 15,5 €

MARINÉ, petite frite, houmous, sauce tahini verte,
herbes fraîches, pain pita

ENTRECÔTE AUBRAC 300G, ————— 25 €

frites, mesclun, sauce au poivre

PAVÉ DE THON MI CUIT MARINÉ, ————— 16,5 €

au sel de céleri, ratatouille froide, pesto

LES SALADES

CESAR ————— 15,5 €

Filets de poulet fermier marinés aux épices cajun, cœur de romaine, œuf mollet, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail, sauce César maison

ITALIENNE ————— 17 €

Burrata, tomates d'antan, roquette, tomates confites, coppa, gressini, tapenade d'olives noirs, pesto verde

BOWL VEGGIE  ————— 15,5 €

patate douce rotie, salade de pousses d'épinard, quinoa, maïs, chèvre frais, cranberries, crémeux avocat, pois chiches crispy

NIÇOISE ————— 15,5 €

Thon, filet d'anchois, œuf mollet, fèves, céleri, concombre, poivron, oignons rouges, radis, vinaigrette balsamique

LES DESSERTS

TARTE DU MOMENT ————— 8,5 €

COULANT AU CHOCOLAT ————— 7,5 €

de la manufacture Michel Cluizel, chantilly maison

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar ————— 7,5 €

CAFÉ GOURMAND ————— 9 €

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