

BRUNCH BRUNCH BRUNCH

10H
-
16H

———— 29 € ————

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

3 TEMPS 3 TEMPS 3 TEMPS

LA FORMULE

LE PETIT

TEMPS 1

UNE BOISSON CHAUDE* AU CHOIX

Espresso, café allongé, café crème, chocolat chaud,
thé, infusion gingembre-citron

En complément, du café americano vous sera proposé tout au long de votre brunch

VIENNOISERIE ET TARTINE

1 croissant, 1 tartine, beurre, confiture bio, Nocciolata

1 JUS DE FRUIT

Orange pressée ou le jus frais du moment

LE SALÉ

TEMPS 2

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

Option : Nature - Saumon Fumé - Bacon - Halloumi
Servi avec salade et coleslaw

LES AVOCADO TOASTS

Pain au céréales, fromage frais, œuf poché, avocat
Option : Nature - Saumon Fumé - Bacon - Halloumi
Servi avec salade et coleslaw

LES GRILLED CHEESE

Pain au céréales, fromage frais, œuf poché, avocat
Option : Nature - Saumon Fumé - Pastrami
Servi avec salade et coleslaw

TEMPS 3

LE SUCRÉ

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

LES PANCAKES

pancakes sirop d'érable

ou

pancakes, sirop d'érable, pommes caramélisées, noix

ou

pancakes, sirop d'érable, fruits de saison

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

LE BOL

granola maison du Chef, yaourt grec, fruits de saison

ou

salade de fruits frais de saison

ET TOUJOURS NOTRE

SÉLECTION

LES PLATS

LE BURGER ————— 18 €

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

VEGGIE BURGER ————— 18 €

Champignon portobello pané au panko, cheddar, avocat, oignons confits, sauce cajun, frites et mesclun

PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE ————— 22 €

ratatouille d'hiver, carottes navets, céleri, topinambours, sauce moutarde

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ————— 18 €

préparé ou non, frites, mesclun

PARMENTIER GRATINÉ AU HADDOCK ——— 18 €

(JC David) potimarron, crème à l'ail rose, salade

ENTRECÔTE NORMANDE 300G ————— 26 €

frites, salade, sauce au poivre

DALH DE LENTILLES CORAIL ————— 16 €

patates douces rôties, riz basmati et noix de cajou

LES SALADES

CESAR ————— 18 €

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

BOWL VEGGIE ————— 18 €

Assiette veggie, poêlée de patates douces, champignons, brocolis, cébette, lardons de tofu, lentilles vertes

SALADE DE CHÈVRE CHAUD ————— 18 €

tomates confites, pommes de terre, pommes fruits, noix, lardons, champignons de Paris

LES DESSERTS

TARTE DU MOMENT ————— 8 €

MOUSSE CHOCOLAT PRALINÉE ————— 8 €

aux œufs bio servie à la louche

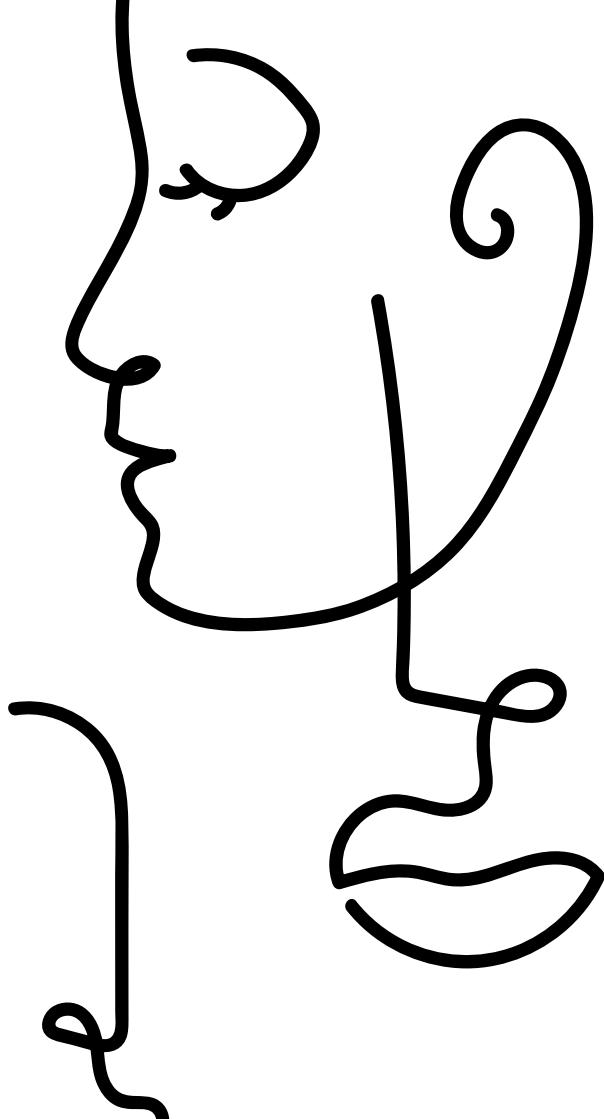
COUPE GLACÉE AMÉRICAINE ————— 9 €

glace vanille, brownie, caramel, noix de pécan

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

CAFÉ GOURMAND ————— 9 €

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



THE FORMULA

3 PARTS
3 PARTS
3 PARTS

STARTER

PART 1

THE CHOICE OF ONE HOT DRINK*

Espresso, long coffee, coffee w/cream, hot chocolate,
tea, ginger and lemon infusion

In addition, Americano coffee will be offered to you throughout your brunch

PASTRIES AND TOAST

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

1 FRUIT JUICE

Freshly squeezed orange juice or mixed fruit juice

SAVORY

PART 2

Our eggs are organically farmed.

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

SCRAMBLED EGGS

Option : Plain - Smoked Salmon - Bacon - Halloumi
Served with salad and coleslaw

AVOCADO TOASTS

Multigrain bread, cream cheese, poached egg, avocado
Option : Plain - Smoked Salmon - Bacon - Halloumi
Served with salad and coleslaw

LES GRILLED CHEESE

Multigrain bread, avocado, cheddar, spring onions
Option : Plain - Smoked Salmon - Pastrami
Served with salad and coleslaw

PART 3

DESSERT

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

PANCAKES

pancakes maple syrup
or
pancakes, maple syrup, caramelized apples, walnuts
or
pancakes, maple syrup, seasonal fruit

BRIOCHE

french toast brioche, maple syrup, seasonal fruit
or
french toast brioche, salted butter caramel
or
french toast brioche, Nocciolata chocolate/hazelnut spread

THE BOWL


our chef's homemade granola, 0% greek yoghurt
(similar to yogurt), seasonal fruit
or
seasonal fruit salad

AND ALWAYS OUR

SELECTION

MAIN COURSES

BURGER _____ 18 €
steak haché Black Angus 150g, cheddar, bacon grillé, compotée d'oignons confits, frites et mesclun


VEGGIE BURGER  _____ 18 €
champignon portobello pané au panko, cheddar, avocat, oignons confits, sauce cajun, frites et mesclun

SCOTTISH SALMON STEAK _____ 22 €
with winter ratatouille (carrots, turnips, celery, Jerusalem artichokes, red onions, garlic, ground thyme) and mustard sauce

STEAK TARTAR _____ 18 €
prepared or unprepared, fries, mesclun

GRATINATED HADDOCK PARMENTIER _____ 18 €
(JC David) and red kuri squash, with pink garlic cream and salad


300G NORMANDIE ENTRECÔTE _____ 26 €
chips, salad, black pepper sauce

CORAL LENTIL DHAL  _____ 16 €
roasted sweet potatoes, basmati rice and cashew nuts

SALADS

CAESAR _____ 18 €

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

VEGETARIAN PLATE  _____ 18 €

featuring sautéed sweet potatoes, mushrooms, broccoli, spring onions, tofu «bacon bits» and green lentils

WARM GOAT CHEESE SALAD _____ 18 €

with confit tomatoes, potatoes, apples, walnuts, bacon, and Paris mushrooms

DESSERTS

TART OF THE MOMENT _____ 8 €

CHOCOLATE PRALINE MOUSSE _____ 8 €

with organic eggs served by the ladle

AMERICAN ICE CREAM _____ 9 €

vanilla ice cream, brownie, caramel, pecan nuts

CREME BRULEE _____ 8 €

Made with vanilla from Madagascar

GOURMET COFFEE _____ 9 €

Coulant au chocolat, creme brulee, fruit salad