

Brunch

25€

LE SALÉ

LA FARÇIE

Patate douce rôtie et farçie au Pulled Pork maison accompagnée d'un velouté de maïs & panais, chips de lard, mesclun & vinaigrette BBQ

G

LE MUFFIN

Muffin au citron confit & cerfeuil, chantilly aux épices accompagné de saumon fumé, oeuf mollet, mesclun aux pommes Granny & vinaigrette à la pomme

A - C - D - G

LA CURRY WURST

Sauté de saucisses fumées au curry, Rösti de pommes de terre au Cheddar, pickles de chou-fleur & d'oignons rouges

G

LE CAMEMBERT

Camembert rôti aux épinards, poires, chutney d'oignons & oeuf mollet, mesclun & vinaigrette à la poire

A - C - G



LES BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

Jus d'oranges pressées

Citronnade maison

Eau aromatisée maison

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud

Thé Harney & Sons

Café Gonéo Espresso ou Allongé

Cappuccino

Supplément 1€ pour les autres boissons à la carte

Samedi & Dimanche

LE SUCRÉ

NOS TARTES SUCRÉES

(UNIQUEMENT LE SAMEDI)

LE BOWL EXOTIQUE

Bowl au lait de Coco, avoine, ananas, mangue & fruit de la passion, copeaux de noix de coco, granola maison, éclats de chocolat Dulcey Valrhona

G - H

LES PANCAKES

Pancakes à la ricotta, caramel aux agrumes, compotée de Pommes et noix de Macadamia caramélisées, Chantilly

A - C - G - H

LA FONDUE POUR LES FONDUES

Fondue de chocolat noir, fruits frais, brioche maison & amandes torréfiées

A - C - G - H

LE DESSERT DU DIMANCHE

Une nouvelle assiette chaque dimanche !