

*Le Brunch
du dimanche
de 12 heures
à 16 heures.*

BRUNCH

*boisson chaude et jus frais +
buffet des entrées & des desserts
+ 1 plat salé*

45 €

avec **MIMOSA** +12€

LE BRUNCH n.m. 1. Expérience culinaire qui a lieu entre la fin de la matinée et le début de l'après-midi offrant les délices du petit-déjeuner et du déjeuner. Il propose généralement un choix diversifié de plats sucrés et salés et s'accompagne souvent de discussions et de moments conviviaux. 2. **Bruncher.** *anglicisme.* Prendre un brunch.

BOISSONS CHAUDES : cafés, thés, chocolat chaud
JUS DE FRUIT PRESSÉ : orange, pamplemousse

*Buffet selection de la maison
ce Dimanche*

GASPACHO de concombre et vinaigre de xérès
SALADES COMPOSÉES
CAKES MAISON
ŒUFS MIMOSA comme à la maison
TERRINE DE CAMPAGNE, tombée d'échalotes
CHARCUTERIE rosette, coppa, jambon Serrano, spianata piquante

CHOUX pralinés et vanille
FINANCIERS amande et chocolat
TIGRÉS caramel beurre salé et citron
COOKIES
TARTE RUSTIQUE à la poire
CAKES du moment
TARTE CITRON et passion
MOUSSE au chocolat/praliné
RIZ AU LAIT vanille

GRANOLA maison
YAOURT GRECQUE aromatisé maison à la framboise
ou au miel
FRUITS FRAIS de saison

VIENNOISERIES
PAINS

1 plat salé au choix

ŒUFS BÉNÉDICTE*
BRIOCHE ROLL de crabe et mayonnaise
AVOCADO TOAST, œufs pochés*
OMELETTE nature *ou* aux herbes, frites salade*
ŒUFS BROUILLÉS nature *ou* aux herbes*
GAUFFRE SALÉ truite fumée, aneth, sauce aigrelette
SUGGESTION DU CHEF poisson *ou* viande selon l'arrivage
RISOTTO GAMBAS, sauce vierge

*+ *au choix:* **SAUMON**
ou **BACON**

pour les Gourmands + 5€

GAUFFRE sucre, chantilly, pate chocolat et noisette maison
PANCAKE compoté de fruits de saison
ASSIETTE DE FROMAGE, pâte de coing

tout est

FAIT MAISON *tous les jours*

n.m. 1. Fait par ses propres soins, à la maison, réalisé par soi-même.

2. **nb.** Tous nos plats sont faits maison par nos chefs avec des ingrédients de choix pour vous offrir une cuisine de qualité.

*Chers clients,
chers amis, nos bien-aimés,
le buffet que vous avez devant vous
ne va pas disparaître, ni s'évaporer.
Il sera même achalandé et re-achalandé
jusqu'à ce que votre faim soit terrassée.
De fait, vous seriez bien aimable
de vous servir à votre faim,
quitte à revenir et re-revenir
car s'il est bien une chose
qui nous fend le cœur,
c'est le gaspillage!*

Ce menu
a été dessiné par
Ich&Kar au printemps 2020.
Certaines définitions ont été
empruntées au petit
Larousse 1991.