MENU BRUNCH

· 49 € ·

25 € pour les enfants de moins de 12 ans

Coupe de Champagne

Nos suggestions

Pâté en croûte maison
Plateaux de fromages AOP
Plateaux de charcuteries
Pain suédois, saumon fumé,
crème légère aux herbes & roquette
Salade de tomates et Mozzarella di Buffala
Saumon Bomlo gravlax à la betterave
Pommes de terre grenaille rôties au thym
Gaspacho andalou
Focaccia mortadelle, stracciatella & basilic
Pizzetta saumon
Pizzetta jambon cru et crème de roquette
Wrap poulet et mayonnaise à la moutarde à l'ancienne
Cochon fermier taillé dans l'échine, sauce vitello tonnato
Salade de penne à la sicilienne

Nos produits frais

Fromage blanc, coulis de fruits, coulis de mangue
Yaourts
Saucisses et bacon du Comptoir de la Saucisse
Œufs (brouillés, à la coque...)

Notre boulangerie

Brioches
Madeleines
Viennoiseries · L'Atelier du Levain
Sélection de pains et de baguettes · Maison Deschamps

Nos céréales & co

Corn flakes, Coco Pops & Muesli
Fruits secs & fruits frais selon arrivage et saison
Crème de marrons
Confitures (fraise, abricot & myrtille)
Miel , beurre doux & pâte à tartiner au chocolat

Nos desserts du Chef pâtissier

Nos boissons

Café torréfié par la maison lyonnaise Gonéo
Sélection GreenMa
Jus de fruits Bissardon
Chocolat chaud Monbana
Sélection de laits végétaux

Produit bio

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.