



Carte Brunch

Assiettes Salées

LES BRUSCHETTAS GARNIES

CHAMPIGNONS, EPINARDS	10,5
Poêlée de champignons, épinards cuits aux épices douces, Chantilly Parmesan	
POIREAUX, MUHAMMARA	10,5
Blancs de Poireaux glacés, sauce poivrons crémeuse, légèrement pimentée, concassé de Noix	
FALAFELS, POTIMARRONS	11
Houmous de Pois chiches, tranches de Potimarron glacées	

NOS OEUFS SUBLIMÉS

OEUF POCHÉ, JAMBON IBERIQUE	14
Carottes glacées, Servi sur sa brioche toastée	
TCHOUTCHOUKA D'AUTOMNE, OEUF COULANT	14
Poireaux et courge musquée mijotés et crémeux	
OEUFS BROUILLÉS, BRIOCHE	8
Brioche toastée, Salade verte	
Bacon +2€	
OEUF POCHÉ & TRUITE FAÇON BENEDICTE	15
Sauce Hollandaise, Brioche toastée, Salade verte	

Assiettes Sucrées

FROMAGE BLANC GRANOLA	9
Figues, Granola Maison et Miel	
PANCAKES PRALINÉ	10
Chantilly Maison, Noisettes grillées	
BRIOCHE PERDUE, CLÉMENTINES	9
Suprêmes de clémentines, Boule de glace Bulgare	
BROWNIE CHOCOLAT-HALVA	8
Brownie fondant au chocolat et pâte de sésame sucrée	

