



# Carte Brunch

## Assiettes Salées

### LES BRUSCHETTAS GARNIES

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

### NOS OEUFS SUBLIMÉS

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

## Assiettes Sucrées

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

