

À LA CARTE

LE SALÉ

Avocado Toast Saumon – 16,5 €

Pain de campagne toasté, écrasé d'avocat accompagné de deux œufs mollets, d'une mousse ricotta, yuzu et aneth, de tomates cerises, de saumon fumé, de pickles d'oignons rouges, de piment doux et de pistaches torréfiées.

Avocado toast Truffé – 17 €

Pain de campagne toasté, écrasé d'avocat, deux œufs mollets, champignons de Paris, jambon Rostello truffé, roquette, parmesans, noisettes, pousses de saison.

Crispy Chicken Burger – 19,5 €

Poulet Crispy Panko, mayonnaise au curry vert, tomates, salade iceberg, pickles d'oignons rouges, cheddar.

Servi avec frites fraîches

Œufs Bénédicte – 16,5 €

Deux œufs mollets sur un muffin anglais, écrasé d'avocat, sauce hollandaise, accompagné d'une salade de saison.

Au choix :

- Bacon crispy au sirop d'érable
- Saumon fumé

LE SUCRÉ

Healthy brekkie – 12,5 €

Bol de fromage blanc, granola, beurre de cacahuète, fruits frais de saison.

Perdu dans ta brioche – 14,5 €

Tranches de brioche, caramel beurre salé, boule de glace à la vanille, noisettes torréfiées, fruits de saison rôtis.

Fluffy pancakes – 15,5 €

Pancakes, mousse montée aux agrumes, compotée de fruits de saison, sirop d'érable, croustillants de pistaches torréfiées.

Pâtisserie du jour – 9,5 €

EN SUPPLÉMENT

Crispy bacon
au sirop d'érable – 3,5 €

Saumon fumé – 4,5 €

Œufs brouillés à la truffe – 8 €

Frites fraîches – 4 €

JUS MAISON & BULLES

Nice skin – 7 €

Pomme, carotte, gingembre

Detox your body – 7 €

Concombre, ananas, citron, pomme verte, gingembre (avec ou sans)

Philipponat – 13 € – 75 € (BT)

brut réserve

Prosecco Brut – 6 € – 34 € (BT)

Spumante Doc CASA DEFRA'

Domaine Rieffel – 8 € – 46 €

Crémant d'Alsace extra-brut

Cidre naturel brut – 32 € (BT)

Julien Thurel, «Le Champêtre», Loire

BRUNCH

