

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES

Le BRUNCH

DE LA CANOPEE

FAIT MAISON
AVEC PASSION

FORMULE UNIQUE À VOLONTÉ

35€ Adulte | 14€ 6 à 12ans (gratuit - de 6ans)

10H30 - 14H30

Arrivée jusqu'à 12h30 | 13h le dimanche

LES BOISSONS

CHAUDES

COMMANDE AU BAR

Expresso | Double | Allongé
Café Latte
Cappuccino | Café Viennois
Chocolat chaud | Viennois

À DISPOSITION AU BAR

Thés & Infusions

FRAÎCHES

BAR & MEZZANINE

Thé glacé fait maison
Citronnade fait maison

Jus de Fruits BIO

Pomme, Pomme Poire, Pomme
Framboise, ACE, Orange

LES

BAR

Laits végétaux | Amande & Avoine
Sirops Caramel & Vanille

LE BUFFET

Week-end du **14.02 & 15.02**

Le buffet évolue chaque semaine selon les saisons et les inspirations du chef, tout en gardant les grands classiques que vous adorez. La liste ci-dessous est mise à jour chaque jeudi avant le week-end du brunch et donnée à titre indicatif : certaines préparations peuvent donc varier d'une semaine à l'autre.

N'hésitez pas à nous signaler sur place vos régimes alimentaires ou allergies.

SALÉ

FROID

LES CLASSIQUES

Egg muffin
Tortilla
Pizza
Tomate | Mozzarella | Anchois
Croque-Monsieur à la truffe
Croissant Jambon Fromage
Focaccia
Pesto | Jambon | Mozzarella

NEW CETTE SEMAINE

Bagel
Poulet rôti | Fromage frais | Tomates séchées
Wrap
Pulled pork | Poivrons
Houmous betterave
Croquettes "Mac & Cheese"

BAR À POKEBOWL

Riz vinaigré
Mangue
Saumon mariné
Edamame
Concombre

LES SALADES

Poireaux Vinaigrette
Patate douce rôtie
Yaourt grec | Grenade
Tzatziki

Retrouvez aussi notre spot d'œufs à la coque en libre accès le coin préféré des brunchers sérieux

CHAUD

Brochettes poulet yakitori
Saucisses confites
Œufs brouillés
Bacon
Champignons sautés
Pommes Grenailles

LES PLANCHES

Fromages |
Ossau Iraty (non pasteurisé) & Comté (pasteurisé)
Charcuterie |
Jambon de cochon, andouille béarnaise, rosette, chorizo
Tartinable Vegan |
Crème de cajou

SUCRÉ

LES CLASSIQUES

Pancakes
Brioche perdue
Cookies
Madelaine
Gaufres de Liège
Chantilly

NEW CETTE SEMAINE

Verrines
Mousse au Chocolat
Chouquettes

ESPACE TARTINABLE

Pour les inconditionnels du pain grillé.
Confitures
Nocciolata
Miel et beurre

LES

INDISPENSABLES

Viennoiseries
Brownie
Cake
Pains

Salabert

BAR À CÉRÉALES À COMPOSER

Créez votre plus belle combinaison gourmande !
Muesli
Granola
Fruits Secs
Fromage blanc

LES FRUITS FRAIS

Corbeille Garnie Carrasco
Fruits en morceaux
Ananas | Orange | Pomelos

LES LAITAGES

Riz au lait
Fromage blanc

La CANOPEE
de Serres-Castet

LES CHOSES SIMPLES SE PARTAGENT