

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES

Le BRUNCH

Week-end du 27 et 28 Juin

FAIT MAISON
AVEC PASSION

FORMULE UNIQUE À VOLONTÉ

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

10H30 - 14H30

Arrivées jusqu'à 13h

LES BOISSONS

CHAUDS

COMMANDE AU BAR

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

FRAÎCHES

BAR & MEZZANINE

Thé glacé maison
Menthe fraîche, citron frais, thé vert

Citronnade maison

Jus de Fruits

Pomme, Multi-Fruits, Orange

LES

BAR

Laits végétaux | Amande & Avoine
Sirops Caramel & Vanille

À DISPOSITION AU BAR

Thés & Infusions

LE BUFFET

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

Croissant Jambon Fromage

Croque-Monsieur

À la truffe

Pain Suédois

Saumon fumé | Cream cheese | Citron | Aneth

Bagel

Poulet rôti | Guacamole | Roquette

Wrap

Pulled pork | Poivrons grillés | Cheddar

Quiche

Courgettes | Chèvre | Petits pois

Pinsa

"Comme une flammekueche"

FRAIS & HEALTHY

Tartare de courgettes

Tomates mozarella

Tomates et Artichauts marinés

Patate douce rôtie

Crème de patate douce | Yaourt grec

Pastèque et Melon Frais

Houmous

Oeufs mayonnaise

BAR À SALADE

1 LA BASE

Mesclun ou Penne

2 GARNITURES FRAÎCHEUR

Mangue | Carotte râpée

Chou râpé | Concombre

Tomates séchées

3 TOPPINGS

Edamame | Maïs | Olives

CHAUD

Brochettes de poulet yakitori

Chistorra

Œufs brouillés

Bacon

Champignons de Paris

Pommes Grenailles

LES PLANCHES

Fromages |

Ossau Iraty (non pasteurisé) & Comté (pasteurisé)

Tomme de Savoie (non pasteurisé)

Charcuterie |

Jambon de cochon | Rosette | Chorizo

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

SUCRÉ

LES CLASSIQUES MAISON

Pancakes

Brioche perdue

Cookies

Churros

Gaufres de Liège

Chantilly Maison

Verrines

Crèmeux citron basilic

Cannelés

Flan pâtissier

ESPACE TARTINABLE

Pour les inconditionnels du pain grillé.

Confitures

Nocciolata

Miel et beurre

LES

INDISPENSABLES

Viennoiseries

Cake

Pains

Brownie

Salabert

La CANOPEE
de Serres-Castet

LES CHOSES SIMPLES SE PARTAGENT



Pastèque & Melon



Quiche

Courgettes | Chèvre | Petits pois



FAIT MAISON
AVEC PASSION