

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES

Le BRUNCH

FAIT MAISON
AVEC PASSION

Week-end du 12 et 13 septembre

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  innocent
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 NEW

Saumon fumé | Cream Cheese | Aneth

Bagel

Pastrami | Cheddar | American mustard | Cornichons

Quiche NEW

Fourme de Montbrison

Wrap NEW

Boeuf haché | Barbecue | Chou rouge

Pinsa NEW

Crème chèvre | Courgette | Miel | Noix

FRAIS & HEALTHY

Tartare de courgettes

Tomates Mozarella

Tomates et Artichauts marinés

Patate douce rôtie

Crème de patate douce | Yaourt grec

Pastèque et Melon Frais

Poireaux Nori vinaigrette NEW

Œufs mayonnaise

BAR À SALADE

1 LA BASE

Mesclun ou Penne

2 GARNITURES FRAÎCHEUR

Mangue | Carotte râpée

Chou râpé | Concombre

Tomates séchées

3 TOPPINGS

Maïs | Olives | Feta

CHAUD

Curry de poulet NEW

Riz sauté NEW

Œufs brouillés

Bacon

Champignons de Paris

Saucisses fumées NEW

LES PLANCHES

Fromages |

Ossau Iraty (non pasteurisé)

Comté (pasteurisé)

Sainte maure de Touraine (non pasteurisé)

Charcuterie |

Jambon de cochon | Coppa | 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 | Framboise

Verrines

mousse chocolat

Cannelés

Flan pâtissier

ESPACE TARTINABLE

Pour les inconditionnels du pain grillé.

Confitures

Nocciolata

Miel et beurre

LES

INDISPENSABLES

Viennoiseries

Cake

Pains

Brownie



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