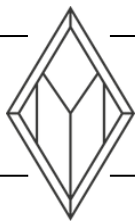

CARTE DU BRUNCH

Le dimanche de 11h à 14h



LA FORMULE

32€

1 Grande Boisson chaude

+ 1 Jus (Orange, pomme, smoothie du jour)

+ 1 boisson simple ou 2ème jus

1 choix salé (accompagné de pommes
grenailles rôties)

+ 1 choix sucré

LE SALÉ

LA FOCACCIA

16,50€

Focaccia toastée, *Maison Gurmino* - Straciatella
Perla Bianca & huile de romarin - Melon, tomate,
pêche, figue et pastèque en fraîcheur - Avocat,
basilic & œuf mollet

LE PAIN DE CAMPAGNE

16,50€

Pain aux céréales, *Maison Bonnaire* - Jambon
blanc traditionnel aux herbes, cuisson lente -
Confit d'oignon, ricotta & tomates confites -
Avocat, pickles & œuf mollet

LE BRIOCHÉ

16,50€

Pain brioché, *Maison Bonnaire* - Truite fumée
française & fromage frais aux herbes - Tomate,
fraise, concombre & gel d'agrumes - Avocat, huile
d'estragon & œuf mollet

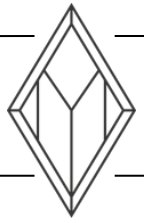
LE SMASH BURGER

16,50€

Bun moelleux, *Maison Bonnaire* - Double steak
haché de bœuf d'Aubrac - Oignons de Lézignan,
moutarde aux épices & cheddar grillé - Tomate
cœur de bœuf, laitue & pickles

CARTE DU BRUNCH

Le dimanche de 11h à 14h



LE SUCRÉ

LES PANCAKES

9,50€

Sirop d'érable - Fruits frais de saison - Mousse
mascarpone vanille

LA GAUFRE BRUXELLOISE

9,50€

Praliné chocolat - Fruits frais de saison - Mousse
mascarpone vanille

LE GRANOLA

9,50€

Flocons d'avoine grillés et fruits à coque - Fromage
blanc - Praliné & pépites de chocolat - Fruits frais
de saison

BUN & ROLL

9,50€

Bun feuilleté, chaud comme un croissant -
Chocolat praliné, noix de pécan & fruits frais -
Mousse mascarpone vanille

CAKE CITRON BIO & PAVOT

9,50€

Cake maison moelleux au citron bio - Graines de
pavot, crumble léger & fruits frais - Mousse
mascarpone vanille

LE COOKIE

4,50€

Cookie traditionnel aux pépites de chocolat -
Fruits à coque