

Dimanche
11h-14h30
39€

Le BRUNCH

Brunch Enfant
16€

Fish & chips
sauce tartare
Dessert au choix

Amuse-bouche
du jour

Tiradito de poisson
sauce mangue,
quinoa grillé

Chou pointu grillé
sauce cacahuète,
huile pimentée

Crème de burrata
potimarron rôti,
pickles de poire

**Effiloché de bœuf
barbacoa**
polenta crémeuse

Cabillaud piccata
mousseline de céleri rave
au beurre noisette

Turkish egg
huile pimentée,
pomme de terre au zaatar

Profiteroles
sauce chocolat praliné

Fruits de saison
riccotta, sirop verveine, dukkah

Mini viennoiseries
Croissant, pain au chocolat
pain au raisin

Boisson chaude
Expresso / Allongé / Crème
Thés / Chocolat chaud / Cappuccino

Confitures, miel
pain au levain

Jus de fruits
Orange frais / Pomme Bio / Mangue

Les COCKTAILS

du brunch

Planteur

12€ (1L: 45€)

Rhums St James Royal Ambré & Impérial Blanc, jus ananas, mangue, orange, goyave, cannelle

Rhum Gingembre

12€ (1L: 45€)

Rhums St James Royal Ambré & Impérial Blanc, jus de gingembre, jus de citron vert, sirop de vanille

Secousse

14€ (1L: 48€)

Vodka Nuage, bissap maison, jus de maracuja, sirop de maracuja, concombre

Lili Spritz

14€

Liqueur de violette, sirop de litchi, jus de citron jaune, Prosecco, eau gazeuse

Mimosa

14€

Jus d'orange frais, Champagne Veuve Clicquot brut

Eau calme

9€ (sans alcool)

Ginger beer Fentimans, jus d'ananas, jus de citron vert, purée de passion, sirop de vanille

Rosa

9€ (sans alcool)

Limonade rose Fentimans, jus de citron, sirop de litchi

Les BIÈRES

Pression

Licorne Blonde

5,5€ (25cl)/8€ (50cl)

Slash IPA

6€ (25cl) /9€ (50cl)

Blanche de Bruxelles

6€ (25cl) /9€ (50cl)

Bière de saison

6€ (25cl) /9€ (50cl)

Les SOFTS

Jus de fruits

Pomme bio ou Orange frais (20cl) 6€

Jus Alain Millat

Ananas, Mangue, Poire (20cl) 7,5€

Bissap rouge maison

(25cl) 5€

Bundaberg Ginger Beer

(37,5cl) 6€

Limonade Bio Mona

(33cl) 6€

Fuze Tea Pêche

(25cl) 6€

Cola Cola

(33cl) 6€

Cola Cola Zéro

(33cl) 6€

Perrier

(33cl) 5€

Evian / Badoit

(1L) 6€