

BRUNCH.

GOURMAND

Le Brunch Gourmand inclut les trois premiers éléments ci-dessous.

Oeufs mimosa, mayonnaise à l'avocat, oignons frits.

Jus d'orange pressée et basilic.

Salades de saison.

Ensuite, composez votre menu en choisissant deux plats par catégorie.

CÔTÉ SALÉ

Bagel Truite fumée - Carpaccio de pomme verte. Suprêmes de citron vert. Guacamole coriandre, gingembre et cumin. Ricotta fouettée à la menthe.

Gaufre Saumon et Burrata - Carpaccio d'orange et d'avocat. Pistaches torréfiées. Aneth et roquette.

Prawn roll - Tartare de crevettes, pomme verte et citron vert. Mayonnaise avocat, coriandre et sriracha. Oignons frits.

Bagel Poulet - Avocat. Tomates confites. Parmesan. Basilic. Roquette.

Bretzel lard grillé - Oeufs brouillés. Fromage de brebis. Laitue. Sauce barbecue.

Croissant grillé - Jambon blanc truffé. Pistaches torréfiées. Mozzarella di bufala. Roquette. Basilic.

Muffin anglais - Champignons poêlés ail et persil. Fromage frais. Oeuf au plat. Mâche.

CÔTÉ SUCRÉ

Pancakes - Fruits de saison. Sirop d'érable. Amandes torréfiées.

Brioche perdue - Banane flambée au rhum. Confiture de lait. Chantilly miel et vanille. Noix grillées et caramélisées.

Banana cake façon tatin - Bananes caramélisées. Noisettes torréfiées.

Crêpe en spaghetti - Fromage blanc. Granola. Chocolat crémeux. Fruits de saison.

Blueberry muffin - Chantilly au citron. Pavot.

BRUNCH. DOUCEUR

Même base que le Brunch Gourmand, mais avec une sélection plus légère : vous choisissez un plat par catégorie.