

COLLECTION BRUNCH D'AUTOMNE

NOVEMBRE 2026

FORMULE BRUNCH 25€

1 BOISSON CHAUDE · 1 BOISSON FROIDE · 1 PLAT SALÉ · 1 PLAT SUCRÉ

FORMULE BRUNCH XL – 32 €

MÊME FORMULE AVEC 2 PLATS SALÉS (POUR LES TRÈS GOURMANDS)

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou Allongé
Cappuccino
Chocolat chaud
Chai Latte
Thé
Matcha Latte

BOISSONS FROIDES

Thé glacé
Jus d'orange pressé
Citronnade
Vin (+3€)

PLATS SALÉS

LE FRENCHY TOAST : pain toasté, jambon blanc, œuf mollet et mousseline citronnée.
LA COURGE & LE CHÈVRE : potage de courge, pesto de ciboulette et tartine de chèvre au miel.
LA GAUFRE NORDIQUE : saumon, mousse d'avocat, pickles d'oignon rouge et de concombre.

Grenailles au romarin et purée de carottes en accompagnement, sauf pour le potage.

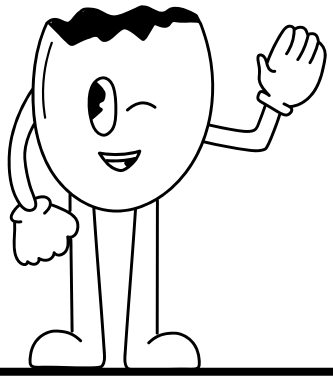
DU MERCREDI AU VENDREDI :
LES PLATS DE LA COLLECTION SONT DISPONIBLES À LA CARTE → VOIR TARIFS SUR L'ARDOISE

PLATS SUCRÉS

Topping au choix : caramel au beurre salé maison, chocolat maison ou les 2 !

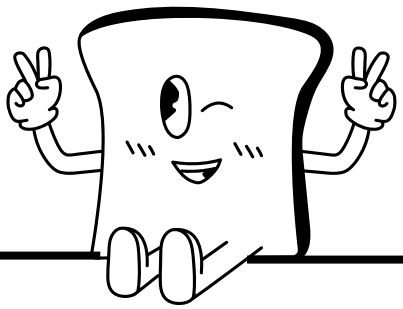
CHEESECAKE
FROMAGE BLANC GRANOLA MAISON
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE DE COOKIE
BROWNIE CHOCOLAT BEURRE DE CACAHUÈTES

ENVIE DE VOUS FAIRE ENCORE PLUS PLAISIR ?



Découvrez nos petits suppléments :

- Lard grillé (4 tranches) — 2,00 €
- Œuf à la coque et mouillettes au beurre – 3,00 €
- Œuf à la coque et mouillettes à l'avocat – 4,50 €
- Frites de patates douces - 5,00 €
- Halloumi grillé – 6,00 €
- Burrata crémeuse & balsamique à la truffe – 7,50 €
- **Cocktail du mois – 7,50 €**



PSSST... RAJOUTE-MOI DANS TON BRUNCH

Veuillez nous aviser de toutes restrictions alimentaires.

FAIT MAISON