brunch

samedi et dimanche 9h à 14h

lundi et mardi 11h30 à 14h

le grilled cheese / 18

grilled-cheese au cheddar fumé et jambon braisé 8 heures, compote de pommes à l'érable, frite et salade

risotto d'orge / 22

petits légumes, joue de bœuf confite, jus de viande et parmigiano reggiano

le béné au saumon / 23

œufs pochés sur pain de campagne, saumon fumé, hollandaise maison au yuzu, tapenade d'artichauts

ave cerise / 22

romaine à la plancha, vinaigrette césar, poulet fumé, sauce brie et truffe, caramel de bacon

le tartare / 26

tartare de bœuf, jaune d'œuf confit, soya basilic thaï, tuile de sarrasin et sésame, daïkons marinés, frite et salade

burratata / 22

burrata sur salade de pêches rôties, tomates ancestrales, granité cantaloup miel cava servi avec demie-baguette

les choux / 20 / lundi et mardi uniquement

choux de Bruxelles frits, saumon fumé, feta et oeuf miroir, sauce nuoc nam

le samedi et dimanche uniquement

le cycliste du dimanche / 22

œufs au choix, jambon braisé, bacon et saucisse fumée de la ferme Gaspor, fèves au lard maison, confitures maison et pain de campagne

le choix sucré du moment / pdm

chaque semaine une proposition du moment pour compléter notre offre matinale

la planche de viennoiseries / 13

croissants, chocolatines et chouquettes, confiture maison pour débuter ou terminer votre repas

---

à côtés

assiette de chouquettes (6)	6
6 huîtres & mignonette (dès 10h)	18
dessert du moment	pdm

cafés

laits holstein / avoine / soya

café filtre	2
espresso ou allongé noirs	3
macchiato ou cortado	4
latte ou cappuccino	5

jus, bulles & liquides (5 oz)

mimosa	6
jus orange ou pomme	5