

Brunch

MM

La liste
des allergènes contenus
dans nos assiettes est
disponible ici et auprès
de nos équipes.



Sunday 1 ↗

29 €

- 3 ASSIETTES SUCRÉES OU SALÉES
- 1 BOISSON CHAUDE*

Sunday 2 ↗

35 €

- 3 ASSIETTES SUCRÉES OU SALÉES
- 1 BOISSON CHAUDE*
- 1 SPRITZ OU ROYAL BERGAMOTE
(Pet'nat rosé / Sirop bergamote / Zeste de citron)

*café, thé, infusion, cappuccino, chicoccino et latte, autres boissons chaudes en supplément.

Café & thé

ESPRESSO / DOUBLE
CHICOREEXPRESSO
CAPPUCINO / LATTE
CHICOCINO
THÉ / INFUSION
CHOCOLAT CHAUD
CHAI LATTE*
GOLDEN LATTE*
BLACK SESAME LATTE*
MATCHA LATTE*
BAGDAD LATTE*

*Inclus dans le brunch
avec un supplément
de 3,5€

EXISTE EN
VERSION ICED
sauf thé

Petit plus

Demander la carte
complète de nos drinks

25 cl.	1L.
4 €	13 € CITRONNADE
4 €	13 € BISSAP
4 €	13 € THÉ GLACÉ
4 €	13 € GENMAÏCHA GLACÉ
4,5 €	15 € ORANGE PRESSÉ
5 €	16 € CITRON PRESSÉ

Spritz OU Royal Bergamote

Pet'nat rosé
Sirop bergamote
Zeste de citron

6 €

DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

assiettes sucrées

PAIN PERDU TATIN

Brioche, pomme caramélisée, crème montée

BUCKET DE CHOUX

Choux crème vanille, cœur de caramel salé

STICK CHOCOLAT GRAND CRU

Biscuit chocolat noir 65%, noisette, crémeux choco-coco

RIZ AU LAIT DE COCO

Riz au lait de coco, orange confite, segment de citron, caramel, citron noir

ROCHER PRALINÉ NOISETTE

Financier noisette, coulant praliné, noisette concassée, chocolat au lait

assiettes salées

EGG BUN ROLL

Roll feuilleté, oeuf sur le plat, jaune coulant, sabayon beurre banc, champignon frit

BBQ HASHBROWN

Pomme de terre râpée croustillante au morbier, dip de haricot rouge et sauce barbecue, tomme du Béarn fondu

FRIED CAULIFLOWER WING

Choux-fleurs frits à la coréenne, sauce aigre douce piquante, coriandre, citron

BUTTERNUT CHIMICHURRI

Butternut rôtie, sauce chimichurri, pralin de graines de courge, roquette

PATATE DOUCE MAFFÉ ET CRISPY RICE

Patate douce rôtie, sauce tomate cacahuète, crispy rice, coriandre

FORMULE BRUNCH
Choisissez 3 assiettes dans la sélection sucrée et salée



CARPACCIO DE CHOU RAVE

Chou rave, huile noire, pralin de cajou, menthe

OEUF PARFAIT, CRÈME CHAMPIGNON

Crème de champignons, poêlée de pleurotes et de champignons de Paris, œuf, cerfeuil

GNOCCHI TRUFFE (+3€)

Gnocchi, crème de champignons à la truffe, tomme de brebis

PATTY FALAFEL

Falafel, mayo hibiscus, gel citron, pickle de cébette

PORTOBELLO KATSU

Champignon pané, sauce Shibuya

 VEGAN  VEGANISABLE  SANS GLUTEN

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Les tickets restaurant au format papier ne sont pas acceptés. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques.

MASLOW