Brunch

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

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

ESPRESSO / DOUBLE
CHICOREXPRESSO
CAPPUCCINO / LATTE
CHICOCCINO
THÉ / INFUSION
CHOCOLAT CHAUD
CHAÏ LATTE*
GOLDEN LATTE*
BLACK SESAME LATTE*
MATCHA LATTE*
BAGDAD LATTE*

EXISTE EN VERSION ICED sauf thé

Petit plus

Demander la carte complète de nos drinks

25 cl.	1 l.	
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

10 €

Pet'nat rosé
Sirop bergamote
Zeste de citron

DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

Assiettes sucrées

FORMULE BRUNCH
Choisissez 3 assiettes dans la sélection sucrée et salée



PAIN PERDU TATIN
Brioche, pomme caramélisée, crème montée

BUCKET DE CHOUX
Choux crème vanille, coeur de caramel salé

STICK CHOCOLAT GRAND CRU (V)
Biscuit chocolat noir 65%, noisette, crémeux choco-coco

RIZ AU LAIT (V) (GF)
Riz au lait coco, pistache, verjus, nougatine de graines de courge

ROCHER PRALINÉ CACAHUÈTE
Financier cacahuète, coulant praliné cacahuète, caramel beurre salé, chocolat au lait

Assiettes salées

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

BBQ HASHBROWN Fried
Pomme de terre râpée croustillante au morbier, dip de haricot rouge et sauce barbecue, tomme du Béarn fondue

FRIED CAULIFLOWER WING (V) Fried
Choux-fleurs frits à la coréenne, sauce aigre douce piquante, coriandre, citron

CÉLERI TONNATO (V)
Fines tranches de céleri rôti au sel fumé, crème cajou & nori, câpres

PAN CON TOMATE (V)
Pain toasté, tomate râpée à l'ail, nduja de tomate spicy, vinaigrette d'eau de tomate

CARPACCIO DE CHOU RAVE (V) (GF)
Chou rave, huile noire, pralin de cajou, menthe

KTIPITI EGGS (GF)
Oeuf mimosa, crème poivron-fêta, pickle d'échalote

GNOCCHI CACIO E ZAATAR
Gnocchi, crème zaatar, tomme du Béarn

SOCCA ARTICHAUT (V) (GF)
Galette de pois chiche, artichaut, vegannaise aux herbes, huile à l'olive noire, ciboulette, cerfeuil

PORTOBELLO KATSU (V) Fried
Champignon pané, sauce Shibuya

(V) VEGAN (V) VEGANISABLE (GF) 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