

Formule Brunch 70
ou
Formule Brunch Festif 90

Avec une belle coupe de champagne

Base du brunch

Boisson chaude / Jus de fruit pressé / Shooter detox

Bouchée Marguerite aux légumes

Buffet de délices sucrés & salés

Choisissez entre les incontournables
ou
Une assiette conviviale à partager

LES INCONTOURNABLES : 2 PLATS AU CHOIX

Œuf Bénédicte

Œufs brouillés, bacon ou fromage

Omelette, jambon blanc ou herbes

Avocado toast, radis et germes

Saumon fumé d'Écosse, yaourt grec à l'aneth, pain nordique toasté

Bruschetta à la tomate confite, stracciatella, riquette

Tataki de bœuf aux aromates, pesto de cresson, copeaux de légumes

Açaï bowl aux fruits de saison

Pancakes au sirop d'érable

ou

UNE ASSIETTE CONVIVIALE À PARTAGER POUR 2 PERSONNES

Coquelet rôti façon crapaudine,
champignons pêlés et cœur de laitue

Pièce du boucher accompagnée d'une écrasée
de pommes de terre à la ciboulette



Les cocktails

Le Signature 20

GRANNY SMITH

ÉPICÉ, ACIDULÉ, DOUX

Rhum blanc, Jus de pommes, Cidre poiré, Citron jaune, Cannelle



Les Classiques 18

MIMOSA EXOTIQUE

Jus d'orange, Fruit de la passion, Cerises, Champagne Pommery

BELLINI

Pêche blanche, Champagne Pommery

BLOODY MARY

Vodka, Jus de tomate

EXPRESSO MARTINI

Vodka, Liqueur de café, Espresso



Smoothies & thés glacés 15

THÉ GLACÉ

Du moment

HIBISCUS

Kiwi, Gingembre, Hibiscus, Passion, Lait

CONCOMBRE

Concombre, Menthe, Épinard, Lait

Un choix de lait végétal est disponible à la demande

*Tous nos fruits et légumes sont issus d'une agriculture raisonnée
Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France
Tous nos poissons proviennent d'une pêche responsable et raisonnée
L'équipe restauration met un point d'honneur à revaloriser l'ensemble des déchets alimentaires.
Carte des allergènes disponible à la demande.
Prix nets en euros, taxes et services inclus.*

