



BRUNCH

le menu

Produits frais, TOUT fait maison, avec beaucoup d'amour

Pour démarrer votre menu, choisissez votre boisson chaude :

un café noir OU un thé Breakfast

ET un jus d'orange pressé minute

Envie de bulles? Pensez au cocktail Mimosa...

Ensuite vient l'assiette British :

L'assiette principale composée de deux œufs, de haricots à la tomate, de bacon grillé et de pain muffin.

Choisissez la cuisson de vos œufs :

œufs au plat

Ou

œufs brouillés

Vous pouvez compléter votre assiette avec un ou plusieurs suppléments (3€/supp) :
double bacon / champignons rôtis / parmesan / cheddar affiné / comté 18 mois / salade croquante

Pour la deuxième assiette, à vous de choisir entre :

Un avocado toast saumon

OU fêta

Option pain sans gluten + 1€

Ou

Un granola maison,

fromage blanc

Option yaourt végétal + 1€

Et pour finir, les mignardises du jour !

25€/pers



LA CARTE

du petit déjeuner

- **Tartines de pain frais** 5.50
Beurre et confiture au choix
- **Tartines de pain complet** 6.50
Beurre de cacahuète BIO 100%
Confiture framboise - mélanges de graines
- **Assortiment de mini viennoiseries** 5.50
- **Assiette française** 7.80
Fromage frais
Comté affiné 18 mois - jambon blanc
- **Granola maison, fromage blanc** 7.80
Fruits frais de saison + 1.00
- **Sachet de 250g de granola** 7.00

Les avocado *toast*

- **Avocado saumon**
Saumon fumé, œuf poché
 - **Avocado féta**
Féta, grenade, vinaigre de mangue, œuf poché
 - **Avocado végétan**
Légumes de saison confits
Salade croquante
Crème de balsamique
- 9.80**
- **Option pain sans gluten** 1.00



PRIX NETS EN EUROS

Toute allergie doit être mentionnée au serveur avant de commander.



LA CARTE

du petit déjeuner

- **Fresh bread toast** **5.50**
Butter and homemade jam
- **Slice of country bread** **6.50**
Peanut butter BIO 100%
Raspberry jam - seeds mixture
- **Assortment of mini french pastries** **5.50**
- **French plate** **7.80**
Comté 18 months
White ham, fresh cheese
- **Granola, cottage cheese** **7.80**
Seasonal fruit **+ 1.00**
Vegetable yoghurt option
- **Sachet of granola 250g** **7.00**

Les avocado *toast*

- **Avocado salmon**
Smoked salmon, poached egg
- **Avocado feta**
Feta, pomegranate, mango vinegar,
poached egg
- **Avocado vegan**
Candied seasonal vegetables
Crunchy salad
Balsamic cream

9.80

- **Gluten-free bread option** **1.00**



NET PRICES IN EURO

Any allergy must be notified to the waiter before ordering.



BRUNCH

menu

Fresh products, ALL homemade, with lots of love

To start your menu, choose a hot drink:

black coffee OR tea (Breakfast)

AND a freshly squeezed orange juice

Want some bubbles? Think about Mimosa...

Next comes the British plate:

The main plate consists of two eggs, beans with tomato, grilled bacon and muffin bread.

Choose how you want your eggs be cooked:

fried eggs

Or

scrambled eggs

You can add one or more supplements (3€/supp):

double bacon / roasted mushrooms / parmesan / mature cheddar / comté 18 months / crisp salad

For the second cause, you can choose among:

Avocado toast salmon

OR feta

Gluten-free option + 1€

Or

Granola

cottage cheese

Vegetable yoghurt option + 1€

and finally, the dessert assortment of the moment

25€/pers

Les desserts

nos best-sellers

TOUT FAIT MAISON
AVEC BEAUCOUP
D'AMOUR



la Pavlova

Inventée en hommage à la gracieuse légèreté de la ballerine russe Anna Pavlova, c'est un dessert aussi simple qu'exquis composé d'une meringue à la fois craquante et moelleuse coiffée de crème chantilly, de fruits frais, d'un coulis de groseilles et d'une pointe de fleur !

8€

Devenues incontournables, nos madeleines vous feront à coup sûr retomber en enfance.
Cuisson 6 minutes.

7€



les madeleines

Aussi moelleux que savoureux, ce dessert traditionnel Russe composé de tvorog (fromage blanc) s'apparente au cheesecake. Recette de famille, transmise par la babouchka de Pétrouchka !

8€



la vatrouchka

Vous n'êtes pas pressé ?? Parfait !!
Ce dessert réconfortant fera fondre votre cœur...
Cuisson 10 minutes.

8€



le coeur coulant