

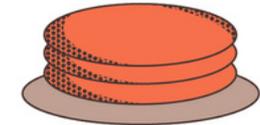
BRUNCH

PAULA



Samedi de 10h à 14h30 &
Dimanche de 11h à 14h30

petit
brunch



1 plat SALÉ ou SUCRÉ

+



1 verre de
boisson fraîche

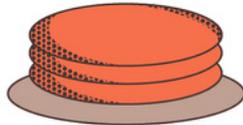
= 15€



+ 3€
option

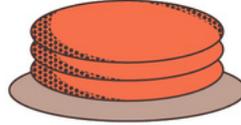
1 boisson chaude à volonté
(café filtre, thé ou chocolat chaud)

GROS
brunch



1 plat SALÉ

+



1 plat SUCRÉ

+



1 verre de
boisson fraîche

+



1 boisson
chaude à volonté
(café filtre, thé ou chocolat chaud)

= 24€

plats SALÉS

Camembert rôti au four
servi avec des mouillettes de pain, des
pommes de terre grenailles et salade

Classic hot dog:

pain brioché fait maison, sauce du chef,
oignons confits, saucisse et crumble
d'oignons

Pancake eggs and bacon:

3 pancakes servis avec 2 œufs au plat, du
bacon, du sirop d'érable et une noisette de
beurre salé

Œuf Bénédicte:

brioche toastée, œuf mollet, truite fumée,
sauce hollandaise et salade

plats SUCRÉS

Brioche perdue:

brioche, caramel au beurre salé, chantilly et
chouchous (cacahuètes caramélisées)

Pancake classique:

3 pancakes servis avec, au choix, du sirop
d'érable, de la pâte à tartiner, de la confiture
ou du beurre salé

Pancake chantilly et fruits:

3 pancakes servis avec des fruits de saison,
de la chantilly au mascarpone, du streusel
noisette et du sirop d'érable

Granola:

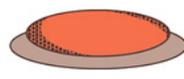
fromage blanc, granola maison, miel de
noisette et fruits de saison

formule
KIDS
-10 ans



1 assiette SALÉE

+



1 pancake SUCRÉ

+



1 jus

ou



1 chocolat
chaud

= 10€



Nos thés et infusions viennent de chez Betjeman and Barton, rue Marceau à Tours.

Thé vert:

- Palace needle - thé vert de Chine bio
- Comme une étoile - pêche, kiwi, bergamote, fleur d'oranger et violette
- Vivre les belles choses de la vie - baie de Goji et baie d'Açaï
- Menthe

Thé noir:

- Brunch tea: mélange de thé noir de Darjeeling et d'Assam
- Lapsang Souchong - thé noir de Chine fumé au bois d'épicéa
- RDV pour le thé - Datte, noix de pécan, caramel et fleur d'oranger
- Pouchkine - bergamote et agrumes

Thé blanc:

- Noces de thé - yuzu

Infusion:

- Tisane céleste - verveine citronnée, camomille, citronnelle, pamplemousse et orange
- Jardin rouge: rooibos non fermenté, fraise, pamplemousse et vanille

N'hésitez pas à demander nos suggestions de saison à notre équipe.

Notre café de spécialité est torréfié à Nantes par CIME.

Notre chocolat chaud est préparé avec du lait entier de la laiterie Verneuill (37) et du chocolat en poudre Monbana.

Pour profiter de votre boisson chaude à volonté, venez directement au comptoir avec votre tasse.

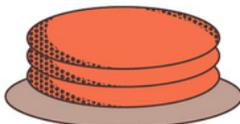
BRUNCH

PAULA



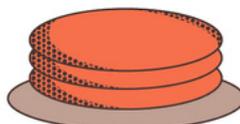
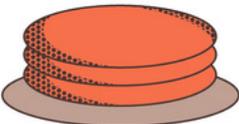
Saturday 10 am to 3 pm
& Sunday 11 am to 3 pm

petit
brunch

 +  = 15€

 + 3€ option
(black coffee, tea ou hot chocolate)

GROS
brunch

 +  +  +  = 24€

(black coffee, tea ou hot chocolate)

SAVOURY

Roasted camembert
served with bread sticks, potatoes and
salad

Classic hot dog:
home made hot dog bread, chief sauce,
candied oignons, sausage and oignon
crumble

Pancake eggs and bacon:
3 pancakes served with 2 fried eggs, bacon,
maple syrup and a dash of salted butter

Œuf Bénédicte:
One poched egg, smoked trout and
hollandaise sauce served on a brioche with
a side of salad

SWEET

Brioche perdue:
brioche, salted butter caramel,
whipped cream and chouchous

Pancake classique:
3 pancakes served with either maple
syrup, chocolate spread, marmelade
or salted butter

Pancake chantilly et fruits:
3 pancakes served with fresh seasonal
fruits, whipped cream, hazelnut
streusel and maple syrup

Granola:
fromage blanc, home made granola,
hazelnut honey and fresh seasonal
fruits

KIDS
menu
-10 years old

 +  +  ou  = 10€

Enjoy your meal !