



BRUNCH D'AUTOMNE

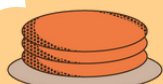
SAMEDI ET DIMANCHE
10H - 15H

1 MENU
PAR PERSONNE

NOS FORMULES

PAS DE COFFEE SHOP
PENDANT LE BRUNCH

LE PETIT BRUNCH:



1 PLAT SUCRÉ

+



1 VERRE DE
BOISSON FRAICHE

= 14€



1 PLAT SALÉ

+



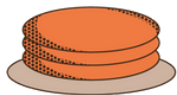
1 VERRE DE
BOISSON FRAICHE

= 17€



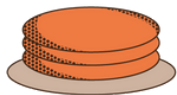
OPTION BOISSON
CHAUDE À VOLONTÉ + 3,5€
(CAFÉ FILTRE, THÉ
OU CHOCOLAT CHAUD)

LE GROS BRUNCH:



1 PLAT SALÉ

+



1 PLAT SUCRÉ

+



1 VERRE DE
BOISSON FRAICHE

+



BOISSON CHAUDE À
VOLONTÉ

(CAFÉ FILTRE, THÉ
OU CHOCOLAT CHAUD)

= 24,5€

LES PLATS SALÉS

CLASSIC HOT DOG:
PAIN BRIOCHÉ FAIT MAISON, CONFIT D'OIGNONS,
MAYONNAISE, CRUMBLE D'OIGNONS FRITS ET
SAUCISSE DE BŒUF
(OU VÉGÉTARIENNE +0,50€)

PANCAKES 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

CRUMBLE DE COURGES:
PURÉE DE COURGES, CHAMPIGNONS, CRUMBLE DE
PARMESAN, NOISETTES TORREFIÉES ET ŒUF MOLLET

LES PLATS SUCRÉS

CAROTTE D'AUTOMNE :
CARROT CAKE, CHANTILLY AU MASCARPONE,
CRÈME ANGLAISE À LA CANNELLE,
SUPRÊMES D'ORANGES ET PRALINÉ NOISETTE

PANCAKES CLASSIQUE:
3 PANCAKES SERVIS AVEC, AU CHOIX, DU SIROP
D'ÉRABLE, DE LA PÂTE À TARTINER, DU
CAMEL, DE LA CONFITURE OU DU BEURRE
SALÉ

PANCAKES 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 pancake SUCRÉ

+



1 jus

ou



1 chocolat
chaud

= 10€

Nos viandes et poissons sont d'origine FRANCE

En cas d'allergie, faites nous signe



BRUNCH D'AUTOMNE

SAMEDI ET DIMANCHE
10H - 15H

NOS BOISSONS CHAUDES À VOLONTÉ

EN OPTION AVEC LE PETIT BRUNCH, INCLUSE DANS LE GROS BRUNCH

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 CHOSÉS DE LA VIE - BAÏE DE GOJI ET BAÏE 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, CAMEL ET FLEUR D'ORANGER
- POUCHKINE - BERGAMOTE ET AGRUMES

THÉ BLANC:

- NOCES DE THÉ - YUZU ET ROSE

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 ET EST PRÉPARÉ EN MÉTHODE DOUCE AVEC UNE CAFETIÈRE FILTRE MOCCAMASTER.

NOTRE CHOCOLAT CHAUD EST PRÉPARÉ AVEC DU LAIT ENTIER DE LA LAITERIE VERNEUIL (37) ET DU CHOCOLAT EN POUDRE MONBANA.

POUR PROFITER DE VOTRE BOISSON CHAUDE À VOLONTÉ, VENEZ DIRECTEMENT AU COMPTOIR AVEC VOTRE TASSE.

**PAS DE COFFEE SHOP
PENDANT LE BRUNCH**

En cas d'allergie, faites nous signe