



BRUNCH DE PRINTEMPS



SAMEDI ET DIMANCHE
10H - 15H

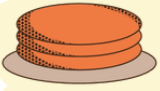


1 MENU
PAR PERSONNE

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

= 24,5€

(CAFÉ FILTRE, THÉ
OU CHOCOLAT CHAUD)

LES PLATS SALÉS

PAIN PERDU SALÉ:
TRANCHE DE PAIN AU LEVAIN BIO "PÉRDUE" À L'AIL ET À LA MUSCADE, CHEDDAR, ŒUF AU PLAT, PASTRAMI ET MAYONNAISE MOUTARDÉE AU PIMENT D'ESPELETTE (OPTION VG: "JAMBON" VÉGÉTAL)

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

SHRIMP ROLL:
PAIN BRIOCHÉ MAISON, CRÉVETTES, CHOU ROUGE MARINÉ, MAYONNAISE AU CREAM CHEESE ET AU CITRON, SALADE ICEBERG ET MESCLUN

LES PLATS SUCRÉS

SPRING CHEESECAKE:
BISCUIT NOISETTE, APPAREIL CHEESECAKE À LA NOISETTE, MOUSSE ET GEL AU CITRON, CHANTILLY AU CITRON ET PRALINÉ NOISETTE

PANCAKES CLASSIQUES:
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



+



+



ou



= 10€



BRUNCH DE PRINTEMPS



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:

- CHUN MEE: THÉ VERT DE CHINE BIO
- COMME UNE ÉTOILE: PÊCHE, KIWI, BERGAMOTE, FLEUR D'ORANGER ET VIOLETTE
- VIVRE LES BELLES CHOSES DE LA VIE: BAÏE DE GOJI ET BAÏE D'AÇAÏ
- MENTHE BIO

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**



SPRING BRUNCH

SATURDAY AND SUNDAY
10H - 15H

1 MENU
PER PERSON

OUR MENUS

NO COFFEE SHOP
DURING THE BRUNCH

LE PETIT BRUNCH:

	+		= 14€		+		= 17€
1 SWEET DISH		1 COLD DRINK		1 SAVOURY DISH		1 COLD DRINK	


UNLIMITED HOT DRINK
OPTION + 3,5€
(FILTER COFFEE, TEA
OR HOT CHOCOLATE)

LE GROS BRUNCH:

	+		+		+		= 24,5€
1 SAVOURY DISH		1 SWEET DISH		1 COLD DRINK		UNLIMITED HOT DRINK (FILTER COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE)	

SWEET

SAVORY FRENCH TOAST:
A SLICE OF ORGANIC SOURDOUGH BREAD TOSSED
WITH GARLIC AND NUTMEG, CHEDDAR CHEESE, FRIED
EGG, PASTRAMI AND MUSTARD MAYONNAISE

PANCAKES EGGS AND BACON:
3 PANCAKES SERVED WITH 2 FRIED EGGS, BACON,
MAPLE SYRUP AND A DASH OF SALTED BUTTER

ŒUF BÉNÉDICTE:
ONE POACHED EGG, SMOKED TROUT AND
HOLLANDAISE SAUCE SERVED ON A BRIOCHE WITH A
SIDE OF SALAD

SHRIMP ROLL:
HOMEMADE BRIOCHE BUN, SHRIMP, MARINATED RED
CABBAGE, LEMON CREAM CHEESE MAYONNAISE,
ICEBERG LETTUCE AND A SIDE OF MESCLUN

SAVOURY

SPRING CHEESECAKE:
HAZELNUT BISCUIT, HAZELNUT CHEESECAKE FILLING,
LEMON MOUSSE AND GEL, LEMON WHIPPED CREAM
AND MERINGUE SHARDS

PANCAKES CLASSIQUE:
3 PANCAKES SERVED WITH EITHER MAPLE SYRUP,
CHOCOLATE SPREAD, MARMELADE, CARAMEL OR
SALTED BUTTER

PANCAKES 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

formule
KIDS
-10 ans

	+		+		ou		= 10€
1 assiette SALÉE		1 pancake SUCRÉ		1 jus		1 chocolat chaud	

Our meat and fish are from FRANCE.

If you have an allergy, let us know.