

LE BRUNCH

Samedi 12h-14h30 Saturday 12:00PM-2:30PM: 36€

Dimanche 12h-14h30 Sunday 12:00PM-2:30PM: 46€

LE BUFFET salé salty / sucré sweet

TARTINABLES SPREADS

◇ Houmous, huile de sésame
Hummus, sesame oil

◇ Guacamole
légèrement épicé
Lightly spiced guacamole

SALADES SALADS

◇ Salade César
Ceasar salad

◇ Betterave confite, fêta, aneth et
vinaigre de vin rouge
*Roasted beetroot, feta, dill, and
red wine vinegar*

◇ Salade froide rigatoni, oignons
confits, chèvre frais et noisettes
*Cold rigatoni salad with
caramelised onions, fresh goat's
cheese, and hazelnuts*

TARTES SALEES

SALTY TARTS

◇ Quiche au bacon
Bacon tart

◇ Quiche au saumon
Salmon tart

◇ Quiche carotte, brocoli
et poireaux
Carrot, broccoli, and leek tart

FROMAGES ET CHARCUTERIE

CHEESE AND CHARCUTERIE

◇ Jambon de parme
Parma ham

◇ Coppa
Coppa

◇ Comté 24 mois
24-month-aged Comté

◇ Brie de Meaux
Brie de Meaux

◇ Chèvre frais
Fresh goat cheese

◇ Mozzarella tressée
Braided mozzarella

PRODUITS DE LA MER

SEAFOOD

◇ Gravelax de saumon
Salmon gravlax

◇ Plateau de fruits de mer
Seafood platter

◇ Tartare de thon, yuzu soja
et huile de sésame.
*Tuna tartare with yuzu,
soy sauce, and sesame oil*

MENU JUNIOR -12 ANS
JUNIOR MENU -12 YEARS OLD
20€

LES PÂTISSERIES THE PASTRIES

◇ Mousse tout chocolat
Chocolate mousse

◇ Riz au lait à la fleur d'oranger
Orange blossom rice pudding

◇ Tarte aux fruits de saison
Seasonal fruit tart

◇ Choux pralin
Praline cream puffs

◇ Tartelette citron
Lemon tartlet

AU CHOIX YOUR CHOICE

◇ Gnudi épinard maison, crème de
parmesan et romarin
*Homemade spinach gnudi,
parmesan cream, and rosemary*

◇ Gigot d'agneau, purée de
pommes de terre crémeuse
*Leg of lamb, creamy mashed
potatoes*

◇ Cabillaud beurre blanc citronné
fenouils confits
*Cod with a lemon beurre blanc
and caramelised fennel*

◇ L'œuf comme il vous plaît
Eggs as you like

TO ORDER
À COMMANDER

BOISSONS COMPRISES DRINKS INCLUDED

Café, thé, chocolat chaud, jus d'orange / pamplemousse Coffee, tea, hot chocolate, orange/grapefruit juice