



BRUNCH DE PRINTEMPS



SAMEDI ET DIMANCHE
10H - 14H30



1 MENU
PAR PERSONNE

NOS FORMULES

PAS DE COFFEE SHOP
PENDANT LE BRUNCH

LE PETIT BRUNCH:

	+		= 14€		+		= 17€		= 3,5€
1 PLAT SUCRÉ		1 VERRE DE BOISSON FRAICHE		1 PLAT SALÉ		1 VERRE DE BOISSON FRAICHE		OPTION BOISSON CHAUDE À VOLONTÉ + 3,5€ (CAFÉ FILTRÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD)	

LE GROS BRUNCH:

	+		+		+		= 24,5€
1 PLAT SALÉ		1 PLAT SUCRÉ		1 VERRE DE BOISSON FRAICHE		BOISSON CHAUDE À VOLONTÉ (CAFÉ FILTRÉ, THÉ OU CHOCOLAT CHAUD)	

LES PLATS SALÉS

PAIN PERDU SALÉ:
TRANCHE DE PAIN AU LEVAIN BIO "PERDUE" À L'AIL ET À LA MUSCADE, CHEDDAR, PASTRAMI ET MAYONNAISE MOUTARDÉE AU PIMENT D'ESPELETTE

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

EGGS AND SIDES:
2 ŒUFS AU PLAT, POMMES DE TERRE GRENAILLES, SALADE, FROMAGE FRAIS, CONFIT D'OIGNON ET AU CHOIX: BACON / TRUITE FUMÉE / CHAMPIGNONS PERSILLÉS

LES PLATS SUCRÉS

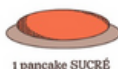
BRIOCHE PERDUE:
BRIOCHE, CHANTILLY AU MASCARPONE, LEMON CURD ET BRISURES DE SPECULOOS

PANCAKES CLASSIQUE:
3 PANCAKES SERVIS AVEC, AU CHOIX, DU SIROP D'ÉRABLE, DE LA PÂTE À TARTINER, DU CARAMEL, 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



= 10€



BRUNCH DE PRINTEMPS



SAMEDI ET DIMANCHE
10H - 14H30



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 - BAIÉ DE GOJI ET BAIÉ 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, CARAMÉL 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 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, VEZ DIRECTEMENT AU COMPTOIR AVEC VOTRE TASSE.

PAS DE COFFEE SHOP
PENDANT LE BRUNCH



SPRING BRUNCH

SATURDAY AND SUNDAY
10H - 14H30

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
HOR HOT CHOCOLATE)

LE GROS BRUNCH:

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

SWEET

SAVORY FRENCH TOAST:
A SLICE OF ORGANIC SOURDOUGH BREAD
TOSSED WITH GARLIC AND NUTMEG, CHEDDAR
CHEESE, 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

EGGS AND SIDES:
2 FRIED EGGS, POTATOES, SALAD, CHEESE,
CANDIED OIGNONS AND :
BACON OR TROUT OR MUSHROOMS

SAVOURY

BRIOCHE PERDUE:
BRIOCHE, WHIPPED CREAM, LEMON CURD AND
SPECULOOS

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.