Sans gluten Sans lactose Végétarien

BRUNCH SALÉ, TOUTE LA JOURNÉE

TOASTS

TOAST AVOCAT FETA — 10.50
Grenades, huile d'olive et graines de courge

TOAST AVOCAT SAUMON — 13.50
Fromage frais, saumon gravlax, pousses d'épinards, oignons frits et sauce soja

TOAST DES CHAMPIONS — 12.00
Fromage frais, avocat, oeufs brouillés et grenades

PANCAKES SALÉS

NOS PANCAKES SONT MAISON ET FLUFFY, ILS VIENNENT PAR 2

PANCAKES ROMA — 12.00
Jambon blanc de la boucherie au Bon Groin, tomates cerises, burrata, pesto et basilic

PANCAKES MONSIEUR — 10.00
Jambon blanc de la boucherie au Bon Groin, cheddar et sauce Hollandaise. Supplément : Oeuf au plat (2.40)

PANCAKES MADEMOISELLE — 11.50
Fromage frais, avocat, jambon blanc de la boucherie au Bon Groin et oeuf au plat

POUR NOS CLIENTS QUI NE SOUHAITENT PAS MANGER DE JAMBON, NOUS VOUS PROPOSONS DE LE REMPLACER PAR DU SAUMON

OMELETTES OU OEUFS BROUILLÉS

LES OEUFS VIENNENT DE SAINT MARCEL, NOUS NOUS FOURNISSONS AUX HALLES CHEZ O'GALLICO

NATURE	7.00
SAUMON	8.50
GRUYÈRE	7.50
JAMBON BLANC DE LA BOUCHERIE AU BON GROIN	8.00
JAMBON BLANC ET GRUYÈRE	8.50
TRUFFE	8.50
ŒUFS AU PLAT	4.80

SUPPLÉMENT

TRUFFE	2.00

CROISSANTS SALÉS

CROQUINOU — 8.00
Croissant, fromage frais, avocat, jambon blanc de la boucherie au Bon Groin et oeufs brouillés

CROQUINI JOLI — 6.80
Croissant, saumon, avocat et cheddar

CROQUINI — 5.80
Croissant, jambon blanc de la boucherie au Bon Groin et cheddar

CHERS CLIENTS MERCI DE NOUS PRÉVENIR EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

DIMANCHE CLASSIQUE

TAPAS

POULET PANKO SAUCE AIGRE-DOUCE 7.00

BIKINI À LA TRUFFE 15.00
3 pains de mie toastés, crème de truffe et jambon blanc*

PETITE PLANCHE DE CHARCUTERIE* 11.00
Rosette nature, jambon de pays, boeuf séché et coppa*

TEMPURA DE CREVETTES SAUCE SOJA 7.00

DEMI-CAMEMBERT TRUFFÉ ET MÉLANGE DE SALADE 8.00

TOMME DE BREBIS DE CHEZ PAPILLON 8.00

**NOTRE CHARCUTERIE EST FAITE MAISON, SANS ALLERGÈNES, SANS CONSERVATEURS, ET VIENT DE LA BOUCHERIE AU BON GROIN À SIGEAN.*

ENTRÉES

TATAKI DE CANARD 16.00
Sauce chimichurri, herbes fraîches légèrement pimentées *(non modifiable)*

TOMATES ET BURRATA 15.00
Pesto, basilic et pignons

TABOULÉ DE QUINOA 13.00
Concombre, tomates, oignons rouges, féta et menthe
(non modifiable)

CEVICHE DE DORADE AUX AGRUMES 16.50
(non modifiable)

SUPPLÉMENTS

FRITES 4.50

PATATES DOUCES RÔTIES ET SAUCE AUX ÉPICES 5.50

RATATOUILLE À L'ORIENTALE / MÉLANGE DE SALADE / RIZ BAMBOU 4.00

CRÈME DE TRUFFE 3.50

PLATS

POKE SAUMON 18.00
Riz bambou, saumon gravlax, concombre, avocat, tomates cerises, chou rouge, cream cheese et sésame

VEGGIE BOL 17.00
Patates douces, tomates, avocat, pousses d'épinards, féta et pignons

COQUILLETTES LÉGÈREMENT TRUFFÉES 16.00
Jambon blanc de la boucherie Au Bon Groin et gruyère

PAVÉ DE THON ALBACORE MI-CUIT ET GRAINES DE SÉSAME* 22.00

CARPACCIO DE BOEUF 18.00
Parmesan, pesto maison et frites

**1 ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX : FRITES / PATATES DOUCES / POUSSES D'ÉPINARDS / PURÉE / RIZ BAMBOU / RATATOUILLE À L'ORIENTALE*

MENU PETIT LAPIN

9.00

JUSQU'À 12 ANS

COQUILLETTES JAMBON ET GRUYÈRE
POISSON PANÉ OU POULET PANKO
FRITES OU PATATES DOUCES RÔTIES
GAUFRE NUTELLA / SUCRE OU BOULE DE GLACE ARTISANALE DES CORBIÈRES

BRUNCH SUCRÉ, TOUTE LA JOURNÉE

PANCAKES SUCRÉS

NOS PANCAKES SONT MAISON ET FLUFFY, ILS VIENNENT PAR DEUX

PANCAKES NUTELLA, FRAISES OU BANANE ET CACAHUÈTES	9.00
PANCAKES CHOCOLAT NOIR, FRAISES OU BANANE ET CACAHUÈTES	8.50
PANCAKES FRAMBOISES FRAÎCHES ET CHOCOLAT BLANC FONDU	9.50

SUPPLÉMENT

CHANTILLY	0.50

VIENNOISERIES

CROISSANT	1.70
ASSORTIMENT DE TROIS MINI VIENNOISERIES	2.50
CROISSANT NUTELLA	3.80
CROISSANT NUTELLA, FRAISES OU BANANE	4.80
DEMI BAGUETTE, BEURRE ET CONFITURE	4.50

CRÊPES ET GAUFRES

SUCRE	4.00
NUTELLA	4.50
CHOCOLAT NOIR	5.00

SUPPLÉMENTS

CHANTILLY	0.50
CITRON	0.50
FRAISES	1.00
BANANE	1.00
CACAHUÈTES	1.00

DESSERTS

TOMME DE BREBIS DE CHEZ PAPILLON	8.00
DEMI-CAMEMBERT TRUFFÉ ET MÉLANGE DE SALADE	8.00
CARROT CAKE Uniquement le dimanche !	7.00
CAFÉ DOUCEUR	8.00
BIG COKIE À PARTAGER Framboises fraîches, chocolat blanc en morceaux et caramel de framboise. Supplément : Glace yaourt (1.50)	15.00
MOUSSE AU CHOCOLAT ET CACAHUÈTES	7.00
TARTE TATIN ET GLACE VANILLE BOURBON	7.00
FRAISES BASILIC	6.80
FRENCH TOAST, NUTELLA,FRAISES ET GLACE YAOURT	7.50
FRENCH TOAST, FRAISES, CARAMEL DE FRAMBOISE ET GLACE YAOURT	7.50

GLACES ARTISANALES DES CORBIÈRES

1 BOULE DE GLACE	2.90
2 BOULES DE GLACE	3.90
3 BOULES DE GLACE Crème glacée : café, caramel, chocolat, vanille, pistache, yaourt Sorbet : citron, framboise, mangue	4.90
SAINDAY Glace yaourt, caramel de framboise et cacahuètes	5.80
AFFOGATO Glace vanille noyée dans un expresso	4.50
PISTACCHIO AFFOGATO Glace pistache et crème pistache noyée dans un expresso	5.80

BOLS SUCRÉS

AÇAI Base de sorbet d'açai, fraises, granola, noix de coco râpée et beurre de cacahuète	12.00
CHÉRI Base de fromage blanc, fraises, graines de chia, chouchous et chocolat blanc fondu	8.00
BONJOUR Base de fromage blanc, fraises, granola, copeaux de chocolat noir et graines de chia	7.80
SOLEIL Base de fromage blanc, fraises, muesli, copeaux de chocolat noir, graines de chia et sucre de canne	7.50

SUPPLÉMENTS

BEURRE DE CACAHUÈTE	1.00
CHOCOLAT BLANC FONDU	1.00
CARAMEL DE FRAMBOISE	1.00
CRÈME DE PISTACHE	1.00