

Samedi et Dimanche

2 services 11h00 -12h45 et 13h00 -14h45

Réservation uniquement

Sur notre site www.legoutdusable.fr

Ou par mail hello.goutdusable@gmail.com

**Samedi une offre à la carte et le Petit Brunch sont proposés
en complément de la formule Grand Brunch**

Dimanche jusqu'à 15h c'est Grand brunch exclusivement (1 adulte = 1 brunch)

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible en salle sur demande.

Informez-nous au moment de la commande de vos allergies, intolérances ou préférences alimentaires

LE GRAND BRUNCH du week-end

31€

1 petit granola : granola maison, yaourt grec ou graines de chia au lait végétal, fruits de saison

1 scone, pain avec beurre salé et confiture,

1 assiette salée à choisir selon les options du jour (la carte du jour est actualisée sur notre site)

Exemples :

Croissant salé

Bowl, Tarte et soupe,

Œufs cocotte aux fines herbes avec mouillettes

Œufs brouillés

1 dessert à choisir en fin de brunch

Pâtisserie de la vitrine

3 sablés

1 cookie

1 boisson chaude au choix :

Thé du jour (à volonté), Café filtre (à volonté), Espresso, Allongé, Noisette, Chocolat chaud,

Chai latte / Lait d'or (+2,5 €), Matcha latte (+2,5 €), Capuccino (+2,5 €) - Lait végétal (+0,5€)

1 boisson froide au choix :

Citronnade maison, Nectar de mangue, Limonade nature, Jus de tomate,

Ginger beer bio (+1€), Pink Limonade maison (+1€)

Et aussi, pour accompagner votre brunch (hors menu)

. Bière artisanale 5,5 €

. Cidre doux 5,5 €

LE BRUNCH ENFANT jusqu'à 10 ans

15€

1 assiette brunch enfant avec un scone et un petit granola, 1 dessert

1 boisson : Jus de pomme bio, Limonade nature, Diabolo ou Chocolat chaud (Lait vg +0,5€)