

# BRUNCH DU WEEK-END

Samedi en formule ou à la carte

Dimanche en formule uniquement

**Samedi 25 octobre** – Assiette salée à choisir dans la formule Grand Brunch ou à la carte

- Œufs cocotte 13€ à la carte  
2œufs\*, crème entière, fromage, herbes fraîches, mouillettes
- Pancake et potimarron rôti 15€ à la carte  
Pile de 3 pancakes, un œuf au plat et tranches de potimarron rôti et chutney d'oignons au cranberries
- Tarte et soupe 14€ à la carte  
Tarte poireaux et grana padano, salade verte et velouté de lentilles corail et patate douce au lait de coco

## Petit brunch

22€

1 grand granola, 1 scone avec beurre salé et confiture, 2 œufs\* brouillés

*Avec saumon fumé (+ 3,5€) ou bacon caramélisé (+3€),*

1 boisson à choisir entre :

Café Latte, Matcha latte, Chai latte, Thé (5€, max), nectar de mangue, jus de tomate ou citronnade maison  
*Lait végétal (+ 0,5€)*

**Dimanche 26 octobre** – Assiette salée à choisir dans la formule Grand Brunch

- Œufs cocotte  
2œufs\*, crème entière, emmental, herbes fraîches, mouillettes
- Bowl  
Riz rouge, chou-fleur rôti, patate douce et butternut au gochujang, pois chiches sauce sésame, bouillon miso aux cébettes et champignons
- Œufs brouillés  
2 œufs\* brouillés minute, salade verte, pommes de terre rôties, fromage frais au herbes et coleslaw de chou rouge

Extras

+ saumon fumé (+3,5€),    + bacon caramélisé (+3€)

Extras + saumon fumé (+3,5€),    + bacon caramélisé (+3€)

\*œufs bio ou fermiers label rouge