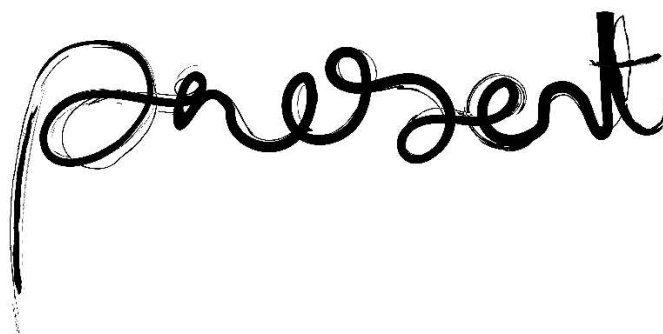




FORMULE BRUNCH le week-end

30

BOISSON au choix

Gingerbeer
Thé glacé
Tonic
Infusion pétillante
Club maté
Cola
Kombucha
Orangeade
IPA Soda (sans alcool)

Latte

+1

PLAT au choix

PASTA **
façon mac'n'cheese carbonara

TOAST BRUNCH **
brouillade, chair à saucisse,
pico de gallo & sirop de moutarde

BRIOCHE PERDUE (sucrée)
crème fouettée, confit aux fruits
rouges, sucre glace & fruits frais

DESSERT au choix

TIRAMISU au café *

CRUMBLE pommes et glace vanille

MOUSSE au chocolat *

PAVLOVA aux fruits rouges *

PROFITEROLES à la pistache +1

BABA pêches hibiscus +1
BABA AU RHUM +2

SPÉCIALITÉS DU WEEKEND uniquement le samedi et dimanche midi

TOAST BRUNCH ** 16

Brioche toastée, brouillade,
chair à «saucisse», pico de gallo,
sirop de moutarde, pickles

BRIOCHE PERDUE 16

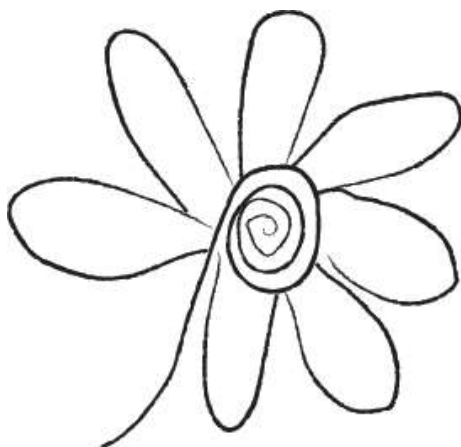
Brioche perdue, crème fouettée,
confit de fruits rouges, cerises,
mûres et groseilles fraîches,
amandes, sucre glace

* sans gluten

** adaptation sans gluten possible

merci de nous indiquer vos allergies alimentaires

pain sans gluten : +1



PETITES ASSIETTES

à partager comme des tapas ou en guise d'entrée

PÂTÉ CORNICHONS	6	CEVICHE *	8	CREAMCHEESE *	8
Champignons, figues, noix		Litchi, jalapeno, gingembre		Crème fouettée, radis, concombre, huile d'olive	
CONCOMBRE PIQUANT *	7	FRIED CHICKY *	11	FRITES *	6
Glaze d'érable pimenté, cacahuètes, coriandre		Pleurotes panés, corn flakes, sauces ranch & buffalo		Sauce ranch	
CORDON BLEU	11	EFFILOCHÉ AU VIN ROUGE *	13	TARTARE VEGETAL *	13
Chapelure aux herbes, crème ciboulette		Filet confit, échalotes, gondino, cerfeuil		<i>édition limitée jusqu'au 1/11</i>	
POLPETTE *	13	CROQUE MONSIEUR	12	Présent revisite la recette phare du livre « Bistrot Végétal » en collaboration avec son autrice Mélanie en Véganie	
Boulettes, sauce tomate, gondino		Sauce ranch		Tartare de tempeh, «œuf» mimosa, sirop de betterave, pommes paille	

* sans gluten

GRANDES ASSIETTES à partager avec des petites assiettes ou en guise de plat principal

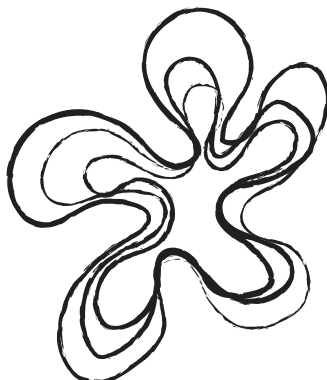
MOZZA de l'automne *	20	BOURGUIGNON *	21	PASTA **	18
Butternut au miso, crème de potimarron, champignons eringi poelés, crumble de marrons		Champignons, carottes, oignons gelots, pommes grenailles, avec un bol de riz blanc		façon mac'n'cheese carbonara	
				Mafaldine, sauce «cheddar» nappante façon cheddar, lardons grillés, oignons caramélisés, gondino, champignons frais	

DESSERTS

BABA (AU RHUM ?)	12 (13)	PROFITEROLES	11	PAVLOVA *	10
Pêches, crème fouettée à la vanille, confit de pêches de vigne, coulis à l'hibiscus (rhum sur demande)		Glace pistache, sauce chocolat		Confit de fruits rouges, crème fouettée à la vanille, poudre de fraise	
MOUSSE AU CHOCOLAT AU TAHIN	** 10	TIRAMISU *	10	CRUMBLE	10
Crème de sésame blanc, biscuit au sésame noir				Pommes caramélisées, glace vanille et fève tonka	

PETITS GÂTEAUX

CHEESECAKE *	5	CAKE NOISETTES	5	BANANA BREAD *	5
Marbré au matcha		Glaçage chocolat rocher		Aux pépites de chocolat	
FONDANT AU CHOCOLAT	7			AFFOGATO *	7
Crème anglaise caramel				Glace vanille et fève tonka, grué, graines d'amarante caramélisées	



* sans gluten
** adaptation sans gluten possible