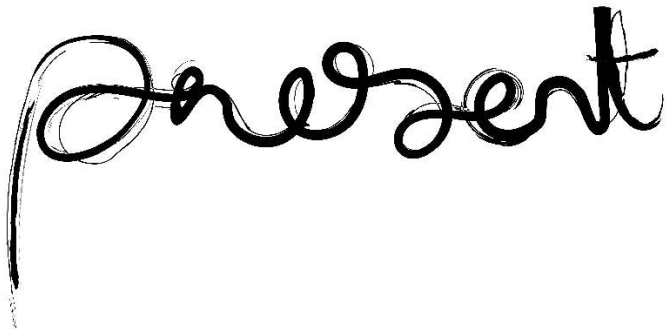


FORMULE BRUNCH le week-end 30

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

PAVLOVA aux fruits rouges *

FUDGE chocolat cacahuète * +1

PROFITEROLES à la pistache +1

BABA pommes poire chaï +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

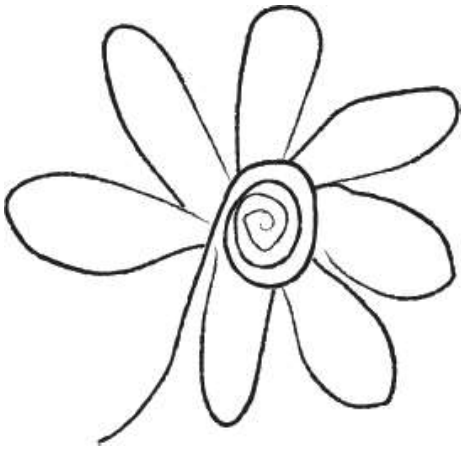
BRIOCHE PERDUE 16

Brioche perdue, crème fouettée,
confit de fruits rouges, cerises,
mûres et groseilles fraiches,
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

Champignons, figues, noix

CEVICHE * 8

Litchi, jalapeno, gingembre

CREAMCHEESE * 8

Crème fouettée, radis, concombre, huile d'olive

FRIED CHICKY * 11

Pleurotes panés, corn flakes, sauces ranch & buffalo

CROQUE MONSIEUR 12

Sauce ranch

FRITES * 6

Sauce ranch

CORDON BLEU 11

Chapelure aux herbes, crème ciboulette

EFFILOCHÉ AU VIN ROUGE * 13

Filet confit, échalotes, gondino, cerfeuil

TARTARE VEGETAL * 13

édition limitée jusqu'au 9/11

Présent revisite la recette phare du livre « Bistrot Végétal » en collaboration avec son autrice Mélanie en Véganie

Tartare de tempeh, «œuf» mimosa, sirop de betterave, pommes paille

POLPETTE * 13

Boulettes, sauce tomate, gondino

* sans gluten

merci de nous indiquer vos allergies alimentaires

pain sans gluten : +1

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

MOZZA de l'automne * **20**

Butternut au miso, crème de potimarron, champignons eringi poelés, éclats de marrons

BOURGUIGNON * **21**

Champignons, carottes, oignons grelots, pommes grenailles, avec un bol de riz blanc

PASTA ** **18**
façon mac'n'cheese carbonara

Mafaldine, sauce «cheddar» nappante façon cheddar, lardons grillés, oignons caramélisés, gondino, champignons frais

DESSERTS

BABA (AU RHUM ?) **12 (13)**

Pèches, crème fouettée à la vanille, confit de pommes, coulis poire et chaï (rhum sur demande)

PROFITEROLES **11**

Glace pistache, sauce chocolat

PAVLOVA * **10**

Confit de fruits rouges, crème fouettée à la vanille, poudre de fraise

FUDGE * **12**

Fudge au chocolat, chouchou, crème diplomate cacahuète, streusel aux amandes, crème anglaise caramelisée

TIRAMISU * **10**

CRUMBLE **10**

Pommes caramélisées, glace vanille et fève tonka

PETITS GÂTEAUX

CHEESECAKE * **5**

Marbré au matcha

CAKE NOISETTES **5**

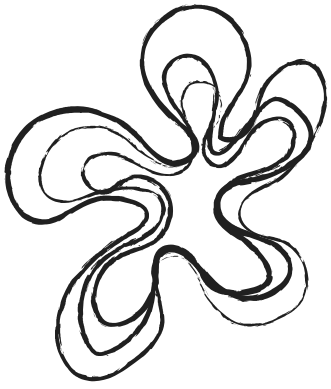
Glaçage chocolat rocher

BANANA BREAD * **5**

Aux pépites de chocolat

FONDANT AU CHOCOLAT * **7**

Crème anglaise caramel



AFFOGATO * **7**

Glace vanille et fève tonka, grué, graines d'amarante caramélisées

* sans gluten
** adaptation sans gluten possible

merci de nous indiquer vos allergies alimentaires

pain sans gluten : **+1**