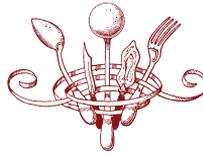


petit déjeuner

du lundi au vendredi 9h - 12h



VIENNOISERIES



CROISSANTS 3.
ou pain au chocolat

MADELEINES 4.

3 petits gâteaux traditionnels à la vanille

SCONE 5.

beurre et marmelade

TOAST AVOCAT 16.

avec un oeuf mollet et yaourt grec

LES CROQUES

servis avec des cornichons

CR'Q MONSIEUR 15.

gruyère et jambon

CR'Q FORESTIER 15.

gruyère et champignons poêlés

CR'Q MME 12.

avec un oeuf sur le plat

CR'Q MME FORESTIER 12.

avec un oeuf sur le plat



SUR LE POUCE

WAFFLE SANDWICH 14.

bacon, oeuf et fromage

GAUFRES 13.

confiture ou nutella

PAIN PERDU 14.

cognac et crème



LES OEUFS VAPEURS

cuits vapeur et servis avec des toasts

BROUILLES SAUMON 17.

crème fraîche et capérons

BROUILLES JAMBON 15.

jambon cru de bayonne et parmesan

BROUILLES CHEVRE 14.

avec tomates confites



12. GRANOLA - YAOURT à la GRECQUE - FRUITS ROUGES

brunch

samedi et dimanche 10h - 16h45



LE PANIER 10.

mélange de viennoiseries

SUR LE POUCE

TOAST au SAUMON FUMÉ 17.

avec fromage frais et oeuf mollet

TOAST à l'AVOCAT 16.

avec oeuf mollet et yaourt grec

LEGUMES

CAROTTES RÂPÉES 11.

sésame et coriandre fraîche

CHOUX de BRUXELLES 12.

pecorino & noix

TAJINE 14.

légumes du moment, épices et yaourt



POISSONS

RILLETTES de SAUMON 18.

aux deux saumons

BRANDADE de MORUE 16.

sur fondue de poireaux et salade verte

LES CROQUES

servis avec des cornichons

CR'Q MR ou CR'Q FORESTIER 15.

gruyère et jambon ou gruyère et champignons poêlés

CR'Q MME 15.

avec oeuf sur le plat et une salade verte



LES OEUFS

cuits vapeur et servis avec des toasts

BROUILLÉS SAUMON 17.

crème fraîche et caperons

BROUILLÉS JAMBON 15.

jambon cru de bayonne et parmesan

BROUILLÉS CHÈVRE 14.

avec tomates confites et pistou



VIANDES

SALADE POULET ROTI 18.

poulet rôti et haricots verts

PARMENTIER de CANARD 20.

purée pomme de terre au céleri rave et salade verte

GRANOLA 12. PAIN PERDU 14.

yaourt et fruits rouges

crème et cognac

WAFFLE SANDWICH 14. GAUFRES 13.

gaufre, bacon, oeuf et fromage

confiture/nutella

déjeuner

du lundi au vendredi 12h - 16h45



SALADES

SALADE du CHEF 18.

betteraves, harivots verts, carottes et oeuf mollet

COBB 19.

poulet, avocat, oeuf, bacon & roquefort

LÉGUMES

CAROTTES RAPÉES 11.

sésame et coriandre fraîche

BETTERAVES 12.

amandes torréfiées et crème au raifort

TAJINE 14.

légumes du moment, épices et yaourt



POISSONS

RILLETTES de SAUMON 18.

aux deux saumons

BRANDADE de MORUE 16.

sur fondue de poireaux et salade verte

LES CROQUES

servis avec des cornichons



CR'Q MR ou CR'Q FORESTIER 15.

gruyère et jambon ou gruyère champignons poêlés

CR'Q MME 15.

avec oeuf sur le plat et salade verte

LES OEUFS VAPEUR

cuits vapeur et servis avec des toasts



BROUILLÉS SAUMON 17.

crème fraîche et caperons

BROUILLÉS JAMBON 15.

jambon cru de bayonne

BROUILLÉS CHÈVRE 14.

avec tomates confites et pistou

VIANDES

SALADE POULET ROTI 18.

poulet rôti et haricots verts

PARMENTIER de CANARD 20.

purée pomme de terre au céleri rave et salade verte



GRANOLA 12. PAIN PERDU 14.

yaourt et fruits rouges *crème et cognac*

WAFFLE SANDWICH 14. GAUFRES 13.

gaufre, bacon, oeuf et fromage *confiture/nutella*

dîner

gastrothèque

tous les jours 17h - 23h



TARTINES

CHÈVRE et MIEL 12.
mélange de noix et chèvre

PESTO de FÈVES 12.
basilic, pecorino et huile d'olive

MOUSSE de FOIE 12.
bacon & oignons caramélisés

PESTO de BAYONNE 12.
jambon, sauge et parmesan

POISSONS

RILLETTES de SAUMON 18.
aux deux saumons

BRANDADE de MORUE 16.
sur fondue de poireaux et salade verte

CREVETTES EN PAPILOTES 16.
sauce aux tomates, fenouil et Ricard

LÉGUMES

CAROTTES RAPÉES 11.
sésame et coriandre fraîche

BETTERAVES 12.
amandes torréfiées et crème au raifort

CHOUX de BRUXELLES 12.
pecorino & noix

TAJINE 14.
légumes du moment, épices et yaourt

VIANDES

COQ au VIN 20.
et gratin dauphinois

OS à MOELLE 16.
ail confit et champignons

PARMENTIER de CANARD 20.
purée pomme de terre au céleri rave et salade verte



LES CROQUES 15.

CR'Q MONSIEUR · CR'Q FORESTIER
gruyère et jambon ou gruyère et champignons poelés