



## BRUNCH AU CHAMPAGNE

90€ - par personne

**CAFÉ  
52**  
PARIS 11<sup>ème</sup>

CUISINE ENGAGÉE  
COCKTAILS & VINS SUBLTILS

### DRINKS

#### COUPE DE CHAMPAGNE

Champagne by the glass

#### BOISSONS CHAUDES

Ask for your favorite hot drink

#### JUS DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit juices



### VOS ŒUFS COMME VOUS LES AIMEZ

EGGS AS YOU LIKE THEM

Plat - Brouillés

Fried - Scrambled

Herbes - Jambon - Fromage

Herbs - Ham - Cheese

### BUFFET D'ENTREES

Huitres, crevettes,  
bulots, saumon fumé,  
salades du Chef

Oysters, shrimps,  
smoked salmon,  
Chief's salads

### PLAT AU CHOIX

POKE BOWL

ou

SMORREBORD

ou

PLAT DU JOUR

Dish of the day

### BUFFET DE DESSERTS

Selection of no-gluten  
pastries

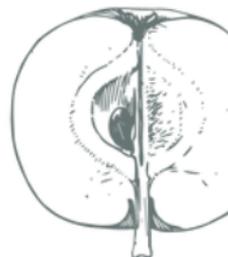


### PIMP YOUR BRUNCH

10 €

PANCAKES  
ET SIROP D'ÉRABLE  
Pancakes & maple syrup

BRIOCHE PERDUE  
ET GLACE VANILLE  
French toast  
& vanilla ice cream



### MORE DRINKS

#### VIN AU VERRE

Wine by the glass  
From 9€

#### COCKTAILS

16 €

#### JUS DETOX

14 €



Selon les dispositions régies par le Décret n°2002-1465 en date du 17 Décembre 2002, les viandes servies dans nos restaurants proviennent de France et U.E. Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.