



# LE BRUNCH

## SUR VOTRE TABLE

Notre chocolatine XXL  
Baguette parisienne, beurre demi-sel  
Pâte à tartiner maison  
Confiture maison aux fruits de saison

## À PARTAGER

Velouté de légumes du moment, garnitures de saison  
La terrine du jour, pickles de légumes croquants  
Gravelax de truite de Banka, crème crue aux herbes

## LES ŒUFS DE LA FERME D'ALEXANDRE AU CHOIX

Œufs au plat, pancakes, effeuillé et crème de haddock acidulée  
ou  
Œuf parfait, galette de pomme de terre,  
émulsion et poudre de lard fermier fumé  
ou  
Brouillade d'œufs, champignons sauvages rissolés

## DESSERTS À PARTAGER

Riz au lait gourmand, pop-corn et caramel  
Le marbré de la cheffe Charlotte, noisettes croquantes  
Salade de fruits frais de saison

—  
**48€ par personne**

## LES BOISSONS

### CHAMPAGNE

Coupe de Champagne Lebeau Batiste Brut Tradition 20€  
Verre de Prosecco Superiore Rustico Brut Valdobbiadene 10€

### COCKTAILS

BLOODY MARY 16€

Un Bloody Mary frais et citronné avec de la mandarine  
et notre « Spicy Mix » maison qui le rend définitivement unique  
Vodka infusée au poivre Timut, Mandarine, notre Spicy Mix, Jus de Tomate

MADAME SPRITZ 16€

Le Spritz classique revisité avec une touche florale  
Bas-Armagnac 8 ans maison Darroze, Liqueur St Germain, Apérol,  
Prosecco Treviso Rustico.

### MOCKTAIL

VIRGIN BASIL SMASH 10€  
Sirop Basilic Maison, Citron Vert, Soda Concombre

### BOISSONS FRAICHES

Jus de fruit pressé	4,5€
Smoothie détox	5,5€
Ananas Victoria 250ml	7,5€
Poire Williams 250ml	7,5€
Fraise Gariguettes 250ml	7,5€
Tomate 250ml	8€

### THÉS

Genmaïcha -Japon	5,5€
Kinihira – Rwanda	5,5€

### CAFÉS

*Assemblage Hélène* Darroze  
*x Le Café Alain Ducasse*

Expresso	3,5€
Double expresso	5,5€
Cappuccino	7€
Macchiato	4,8€

### INFUSIONS

Verveine-Tilleul	5,5 €
------------------	-------