Le Brunch Particulier

BOISSONS CHAUDES
THÉ *ou* CAFÉ

JUS PRESSÉS
ORANGE *ou* PAMPLEMOUSSE

COCKTAILS
MIMOSA *ou* BELLINI +10€

FROMAGE BLANC
GRANOLA MAISON *et* MIEL

CROISSANT & PAIN
BEURRE *et* CONFITURES

CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT +10€

ENTRÉES

PANCAKES
Suzette ou bacon
et
ŒUF AU PLAT
Bacon, truite, champignons (au choix)

PLATS

AVOCADO FOCCACIA
Œufs mollet, truite fumée, guacamole, pickles, salade d'herbes
ou
ŒUFS BÉNÉDICTE
Sauce hollandaise, épinards frais sautés, bacon fumé ou truite fumée
ou
VELOUTÉ DE SAISON
Noisettes et petits croûtons





DESSERTS

COOKIE CHAUD
Glace vanille Maison Berthillon, praliné noisette
ou
POIRE POCHÉE AU VIN ÉPICÉ
Crumble à la cannelle

MENU
70€

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, AVEC DES PRODUITS FRAIS, FRANÇAIS ET DE SAISON.

ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITÉ

Le Brunch Particulier

HOT DRINKS
TEA *or* COFFEE

FRESH FRUIT JUICE
ORANGE *or* GRAPEFRUIT

COCKTAILS
MIMOSA *or* BELLINI +10€

COTTAGE CHEESE
GRANOLA *and* HONEYCOMB

CROISSANT & BREAD
BUTTER *and* JAM

CHAMPAGNE
PERRIER JOUËT +10€

STARTERS

PANCAKES
Suzette or bacon
and
FRIED EGG
Bacon, smoked trout, mushrooms (to choose)

MAIN COURSES

AVOCADO FOCCACIA
Soft-boiled egg, guacamole, smoked trout, pickles, herb salad
or
EGGS BENEDICT
Hollandaise sauce, sautéed fresh spinach, smoked bacon or smoked trout
or
SEASONAL VELOUTÉ
Hazelnuts and small croutons





DESSERTS

WARM COOKIE
Berthillon homemade vanilla ice cream, hazelnut praline
or
PEAR POACHED IN SPICED WINE
Cinnamon crumble

MENU
70€

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE, MADE WITH FRESH, FRENCH, AND SEASONAL PRODUCTS.

ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITÉ