



## Le Brunch du dimanche

1er service: 11h45 – 2nd service: 13h45

(Orange et citron pressés, fleur d'oranger du Liban)

### Une boisson chaude au choix

Thé, café, latte, chocolat chaud à l'ancienne, etc...

### Pain rustique, viennoiserie et confiture maison

\*\*\*

### Baby Club végétarien,

betterave, avocat, radis coloré, ricotta

et

### Baby tarte aux champignons

\*\*\*

### Brouillade d'oeufs

Jambon blanc italien à la truffe

ou

### Avocado Bun au saumon fumé de la *Maison Barthouil*

Crème d'avocat, crème fraîche, oeuf poché, grenade, pavot  
et salade d'herbes folles sur un pain moelleux maison

ou

### Effiloché d'épaule d'agneau confite

Crème de potimarron, curry, coriandre, lait de coco,  
oeuf poché et salade d'herbes folles sur un pain moelleux maison

\*\*\*

## Nos desserts maison sur notre pâte sablée à la fleur de sel

### Poire Comice

Génoise ultra moelleuse, légèrement parfumée au rhum brun,  
et crème légère à la vanille de Madagascar

ou

### Tarte croustillante au chocolat

Et chantilly à la noisette du Piémont

48 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous les communiquer.

## Le Brunch des "culottes courtes"

Réservé aux enfants de moins de 12 ans.

**Chocolat chaud à l'ancienne et jus de fruit frais maison**

**Un pain au chocolat**

**Baby Club végétarien,**  
betterave, avocat, radis coloré, ricotta

**Oeufs brouillés**

**Tarte croustillante au chocolat**

Et chantilly à la noisette du Piémont

28 €

### Suppléments

|  |       |
|--|-------|
| Flûte d'orangeade                        | 4 €   |
| Verre d'orangeade                        | 8 €   |
| Eau plate (75cl) ou pétillante (50cl)    | 4.5 € |
| Expresso <i>Jarabacoa Saint Domingue</i> | 3.8 € |
| Cappuccino ou Latte Macchiato            | 8 €   |
| Expresso Macchiato - Noisette            | 4 €   |

### Vin blanc

|   |      |        |      |
|---|------|--------|------|
|   | 75cl | 37,5cl | 15cl |
| <b>Le temps est venu</b> , Côtes du Rhône, Stéphane Ogier | 35 € |        | 8 €  |

### Vin rouge

|   |      |      |     |
|---|------|------|-----|
| <b>La Rosine</b> , Côtes du Rhône, Stéphane Ogier | 45 € | 15 € | 9 € |
|---|------|------|-----|

### Vin rosé

|  |      |  |     |
|--|------|--|-----|
| <b>Château Les Mesclances</b> , Romane, 2020 | 34 € |  | 8 € |
|--|------|--|-----|

### Champagne

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| <b>A l'aube de la côte des bar</b> , Louise Brison, 2018 | 80 € |  | 14 € |
|--|------|--|------|

50% Pinot noir et 50% Chardonnay

Bulles fines et élégantes, notes de pêche blanche et pamplemousse

**Cocktail Bontemps au Champagne 16 €**

## **Nos thés verts**

### **Premier Amour** (notre mélange maison)

*Thé vert Sencha de Chine, fleur d'oranger, fraise et mûrier sauvage*

### **Héra**

*Thé vert Sencha de Chine et fleur d'oranger*

### **Sous le Soleil Exactement**

*Thé vert Sencha de Chine, fraise, rhubarbe, fleur d'oranger, cerise, datte et figue, pétales de fleur, morceaux d'ananas et mangue, raisin*

### **Nirvana**

*Thé bleu-vert Oolong de Chine, vanille, caramel, crème et fleur d'oranger, pétales de fleur d'oranger*

### **Majorelle**

*Thé vert de Chine parfumé au jasmin*

### **Thé vert à la menthe**

*Thé vert de Chine, menthe douce et menthe poivrée*

### **Genmaïcha**

*Thé vert Bio du Japon, pure origine Genmaïcha*

## **Nos thés noirs**

### **Un Matin au Jardin Secret**

*Mélange de thés noirs*

### **Earl Grey Bio**

*Thé noir de Chine, Bergamote*

## **Nos Rooibos**

### **Rooibos Rouge Bio**

*Thé rouge d'Afrique du Sud, rhubarbe, fruits rouges et pétales de Bleuets*

### **Rooibos Hermès**

*Thé rouge d'Afrique du Sud, vanille, bergamote, jasmin et cannelle*

## **Notre infusion**

### **Morphée**

*Tilleul, camomille et fleur d'oranger*