



## **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*