

Brunch

GOUR MET'S

CAFÉ

Gourmet's Brunch



SAMEDI ET DIMANCHE 11H-15H

25 €

★ UNE BOISSON CHAUDE,
ET UN JUS DE FRUIT OU NECTAR
ARTISANAL « PATRICK FONT »

★ PAIN TRANCHÉ, BRIOCHE,
CONFITURES ARTISANALES
« FRANCIS MIOT », meilleur confiturier
de france, et triple champion du monde
de confitures, beurre d'isigny aop.

★ OEUFS BÉNÉDICTE BACON GRILLÉ
OU SAUMON FUMÉ
Brioche toastée, deux oeufs bio mollets,
épinards, sauce hollandaise.

★ OEUFS BROUILLÉS,
CHORIZO GRILLÉ
Champignons et huile de truffe.

★ TARTINE AVOCAT
Pain tranché, avocat, oeuf bio mollet,
épinards.

★ MEDITERRANEAN MORNING
Pain brioché, aubergine grillée,
oeuf bio au plat, bacon grillé, burrata,
oignons, pickles de chou rouge.

★ BACON PANCAKES
Pancakes, bacon grillé, champignons,
oeuf bio au plat, sirop d'érable.

★ GOURMET'S WAFFLE..... + 3
Gaufre, saumon fumé, burrata,
oeuf bio mollet, avocat.

★ BRIOCHE PERDUE
Fruits rouges caramel, ou poire caramel,
ou banane chocolat.

★ FROMAGE BLANC DES LIMOUSINS,
« LAITERIE LES FAYES »
Granola, et fruits du jour.

★ PANCAKES OU WAFFLE
Fruits rouges caramel, ou poire caramel,
ou banane chocolat.

EXTRAS

★ SAUMON / BACON GRILLÉ
BURRATA /AVOCAT/ OEUF BIO..... + 3

★ GLACE VANILLE TAHITI ET TONKA
« LA FABRIQUE GIVRÉE » + 3

★ BIÈRE BOUTEILLE
« BRASSERIE DU MONT BLANC »
OU CIDRE « SASSY » BIO..... + 5

