

GOURMET'S

CAFÉ

The famous

Gourmet's Brunch

Samedi & Dimanche 11h - 15h

The famous

Gourmet's Brunch

Samedi & Dimanche 11h - 15h

MAINS

Nos assiettes salées contiennent toutes comme garniture la fameuse galette américaine de pomme de terre « Hash Brown », et des oeufs brouillés.

OEUF BÉNÉDICTE

BACON GRILLÉ ou SAUMON FUMÉ - 13

Bun toasté, oeuf mollet, épinards, sauce hollandaise, oignons frits

TARTINE AVOCAT - 13

Pain tranché, avocat, oeuf mollet, cream cheese à l'aneth

MEDITERRANEAN MORNING - 13

Bun toasté, caviar d'aubergine, oeuf mollet, sauce tahini

GRATIN DE MACARONIS - 14

Agneau effiloché et cheddar affiné fondu



SWEETS

PANCAKES FRUITS ROUGES CAMEL - 8

Fruits rouges, crème montée, caramel beurre salé, chocolat et sirop d'érable

WAFFLE POMME CAMEL - 8

Pomme, crème montée, caramel beurre salé, amandes effilées, sirop d'érable

BRIOCHE PERDUE FRUITS ROUGES PISTACHE - 8

Fruits rouges, crème montée pistache, caramel beurre salé, sirop d'érable

GRANOLA BOWL - 6

Yaourt grec, fruits du jour, miel et granola

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ - 2,5

DOUBLE ESPRESSO, AMERICANO - 3,5

LATTE, CAPPUCCINO - 4,5

CHOCOLAT CHAUD « VALRHONA » - 5

CHAI LATTE - 5

THÉS ET INFUSIONS

« MARIAGE FRÈRES » - 5



BOISSONS FRAICHES

JUS DU JOUR MAISON - 5

JUS DE FRUITS 25CL

« PATRICK FONT »

Pomme bio ou Pêche de Vigne
ou Fraise ou Orange blonde - 5,5

LIMONADE L'ORIGINALE

« LES FILLES DE L'OUEST » 33CL - 4,5

Formule 26 €

*Incluant une boisson chaude,
un jus de fruits maison ou bouteille,
le service des pains/brioches
du boulanger; et confitures
Francis Miot, Triple champion
du monde de confitures,
un plat salé et un plat sucré.*