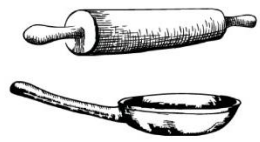




Restaurant

BRUNCH



BRUNCH 35.00€ (HORS VINS ET EAUX)

ENFANT DE MOINS DE 12 ANS 18,00€

LE SUCRÉ

CROISSANT au beurre d'Isigny & **PAIN AU CHOCOLAT**

PAIN détox aux fruits

FINANCIER aux amandes

CAKE marbré

FROMAGE BLANC muesli

MOUSSE AU CHOCOLAT

SALADE DE FRUITS fraîchement taillés

LES ANIMATIONS EN SALLE

PANCAKES

Crémeux sirop d'érable

Caramel beurre salé

Sauce Chocolat

Coulis de fruits rouges & Chantilly

LES ŒUFS

Œufs brouillés ou Œufs au plat

Bacon

Champignons



LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Café, chocolat chaud, thé

EAUX PARFUMÉES ET JUS DE FRUITS

LE SALÉ

MORTADELLE

Chiffonnade de mortadelle de Bologne

JAMBON BLANC À LA TRUFFE

Jambon blanc à la truffe « Tuber Aestivum »

JAMBON DUROC BATALLÉ

Jambon cru « Gran Reserva » 100% Duroc Batallé

SALADE CHOU KALÉ

Chou kale, volaille, œuf dur, radis, bacon, croutons
noix de cajou, sauce citronnée

SALADE DE RAVIOLES

Chorizo ibérique et betterave chiogga

SALADE DE CAROTTES A LA MAROCAINE

Orange, coriandre, raz el hanout

TABOULÉ PASTÈQUE MENTHE ET TOMATES « PLEIN CHAMPS »

QUASI DE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO

Caprons, citrons confits

SAUMON MARINE A L'ANETH

FROMAGES AFFINÉS

Pecorino, pointe de comté, chèvre

LES PLAT CHAUD

PLAT CHAUD DE SAISON

Ce plat est servi au buffet et suit la saison

La viande présentée sur cette carte est d'origine française et européenne.

Cette carte est réalisée dans nos cuisines.

Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.

La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil. Prix nets en euros, taxes et services compris.



Restaurant

SOFT



LES SOFTS

Jus ou nectar Patrick Font – 25 cl	5.90 €
◦ Tomate	
◦ Abricot	
◦ Fraise	
◦ Cranberry	
◦ Fruit de la passion	
◦ Mandarine	
Sirop - 12 cl	2.50 €
Perrier, Coca Cola, Coca Cola Zéro – 33 cl	3.80 €

LES HEALTHY

Thé glacé BIO « Tensaï Tea » – 33 cl	4.50 €
◦ Thé vert citron – fleur de sureau	
◦ Thé noir gingembre	
Thé glacé « The Berry Company » – 33 cl	4.50 €
◦ White Tea Peach	
◦ Green Tea Aronia & Blueberry	
Coconut water BIO « Dr Antonio Martin » – 33 cl	4.50 €



LES COCKTAILS SOFTS

ARIZONA	8.00 €
Jus planteur, jus d'ananas, sirop de grenadine	
PINEAPPLE FIZZ	8.00 €
Jus d'ananas, sirop de citron, limonade, menthe fraîche, citron vert	

LES LIMONADES « MAISON »



GINGER FIZZ	4.50 €
Menthe et gingembre frais, Spicy Ginger Beer	
SWEET HIBISCUS	4.50 €
Limonade et sirop d'Hibiscus	
Limonade citron, menthe	
4,00€	

LES EAUX MINÉRALES & PARFUMÉES

Badoit, Evian – 50 cl	3.80 €
Badoit, Evian – 100 cl	5.60 €
Perrier – 33 cl	3.80 €
Eau parfumées 100 cl	3.00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.40 €
Café double	4.20 €
Capuccino	4.20 €
Thé ou infusion	3.90 €



Restaurant

CAVE



LES COCKTAILS

APÉROL SPRITZ 10.00 €

Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange

MOJITO 12.00 €

Rhum Bacardi Blanc, Rhum Bacardi Oro, sirop de sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier, Augustura

CUCUMBER MOOD 12.00 €

Mezcal, gin Malfy, sirop de concombre, jus de citron jaune pressé, thé Matcha

OLD FANGARA 12.00 €

Rhum Bacardi Oakheart, porto rouge, sirop de vanille, poivre de Sichuan

SWEET GREEN 12.00 €

Eau de vie de poire, purée de poire William's, jus de citron vert pressé, Champagne Brut

LES APÉRITIFS

Martini, Campari – 5 cl 4.10 €

Pastis, Ricard – 2 cl 4.10 €

Coupe de Champagne – 12 cl 8.00 €

LES BIÈRES PRESSION

Grimbergen, blonde – 25 cl 3.80 €

Grimbergen, blonde – 33 cl 4.90 €

Grimbergen, blonde – 50 cl 7.20 €

LES BIÈRES BOUTEILLES

Chouffe, blonde – 33 cl 4.90 €

Vedett, blanche – 33 cl 4.90 €

LES EFFERVESCENTS

Bau Frizzant de Muscat, D&D de Provence 26.00 €

Champagne Brute Grande Réserve, Gosset 46.00 €

Champagne Lallier

38.00 €

VINS BLANCS

Bourgogne, Domaine Garde 24.00 €

Côtes de Provence, Château Saint-Pierre 28.00 €

Mâcon Chaîné, Domaine Berthier 30.00 €

Givry 1^{er} Cru, Domaine Sarrazin 42.00 €

Condrieu, Domaine Chèze 43.00 €

VINS ROSÉS

Côtes de Provence, Château Léoube 26.00 €

Côtes de Provence, Domaine Miraval 32.00 €

VINS ROUGES

Côtes du Rhône, Domaine Les Aphillanthes 25.00 €

Côtes de Provence, Château Saint-Pierre 29.00 €

Côtes de Brouilly, Domaine J-P Brun 30.00 €

Crozes Hermitage, Domaine Darnaud 38.00 €

Saint Joseph, Domaine Pierre Gaillard 39.00 €

Givry 1^{er} Cru, Domaine Sarrazin 42.00 €

Côte Rôtie, Domaine Kevin Garon 59.00 €

LES VINS AU POT

Vins Blanc, Rouge, Rosé – 23 cl 5.10 €

Vins Blanc, Rouge, Rosé – 46 cl 10.00 €

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

