

# LA CARTE DU BRUNCH

## PANCAKES, WAFFLE & FRENCH TOAST LOVERS

### PANCAKES À L'AMÉRICAIN

Du lard grillé, un œuf au plat, des noix de pécan & du sirop d'érable.

Le sucré salé qui sent bon les US !

### PANCAKES MANGUE-COCO

Mangue fraîche caramélisée, yaourt coco & noix de macadamia grillées au sirop d'érable.

Aller simple pour les tropiques !

### PANCAKES BANANA

Des rondelles de banane, une sauce chocolat, une ganache vanille & des éclats de pralins.

Le combo qui fonctionne toujours !

### PANCAKES

Chocolat ou sirop d'érable ou nocciolata

### WAFFLE CRISPY CHICKEN

Gaufre moelleuse, tenders de poulet panés, sirop d'érable épicé, œuf au plat, kiwi & caramel de kumquat. Osé, mais tellement bon !

### CLASSIC BREAKFAST WAFFLE

Gaufre moelleuse, œufs brouillés, du lard grillé, de l'avocat & toujours avec une dose de sirop d'érable bien entendu !

### WAFFLE SAUMON

Gaufre moelleuse, saumon fumé, avocat, cream cheese, salade de jeunes pousses & œuf poché

**BRUNCHER SAMEDI & DIMANCHE DE 11H À 14H30**  
RÉSERVATION SUR NOTRE SITE INTERNET

### NOS FORMULES INDIVIDUELLES

1 PLAT + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE **21€**

2 PLATS + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE **28€**

3 PLATS + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE **32€**

#### BAMBINO

1 PLAT + 1 BOISSON FROIDE OU 1 CHOCOLAT CHAUD **15€**

### BANOFFEE FRENCH TOAST

Une brioche perdue, des bananes caramélisées, du dulce de leche\*, une belle ganache vanille & des cacahuètes caramélisées.

Le plaisir coupable !

### LEMON BLUEBERRY FRENCH TOAST

Une brioche perdue, creamcheese au lemon curd & compotée de myrtilles. Citron/myrtille, un duo de choc.

## FANCY EGGS

### ENGLISH EGGS BENEDICT

Muffin anglais toasté, lard grillé, œufs pochés & sauce hollandaise, paprika

### NORDIC EGGS BENEDICT

Blinis, saumon fumé, œufs pochés & sauce hollandaise, paprika

### AMERICAN EGG BENEDICT

Bun artisanal toasté, pulled pork cuit 7h, œuf poché & sauce hollandaise, paprika

### CHICKEN CAESAR SALAD EGG BENEDICT

Muffin anglais toasté, poulet crispy, salade, œufs pochés, sauce hollandaise Caesar & parmesan râpé

# WHAT ELSE

## SHAKSHUKA

Poêlée de courge, oignon, poireaux et épices.  
Topping œuf, feta, zaatar, herbes fraîches  
& sauce tahini

## BRUNCHY BURGER

Bun artisanal, viande hachée de bœuf local,  
cheddar & confiture oignon bacon

### EXTRAS

ŒUF +1.50€  
HALLOUMI +2€  
LARD GRILLÉ +2€  
SAUMON FUMÉ +3€

# EN +

**BOL DE FRITES** (à partager) 7.00€

**CRISPY HALLOUMI** (à partager) 14.00€  
Sauce yaourt à la menthe

**YAOURT AUX SUPERS  
FRUITS & FRUITS FRAIS** 9.00€

*Super fruits* : graines de chanvre, pépites de cacao cru, baies de goji, poudre de baies d'açaï, mûres blanches séchées, graines de chia, canneberges, physalis séchées

**CHEESECAKE** 7.50€  
Topping au choix : myrtilles, sauce caramel, nocciolata, fraise\* (purée de fruit Ponthier)

**NYC COOKIE** 5.50€

**+ TOUTES NOS PÂTISSERIES MAISON  
EN VITRINE**

# BOISSONS

## INCLUDES DANS LES FORMULES :

### BOISSONS CHAUDES

CAFÉ EXPRESSO / ALLONGÉ / FILTRE "LA COUR" OU  
CHOCOLAT CHAUD OU THÉ AU CHOIX (VOIR CARTE)

### BOISSONS FROIDES MAISON

THÉ GLACÉ OU CITRONNADE

### BOISSONS FROIDES BIO

JUS OU NECTAR OU SMOOTHIE (VOIR CARTE)

## EN SUPPLÉMENT :

### BARISTA

CAPPUCCINO - MOCACCINO ..... +1.80€  
LATTE - CHAI LATTÉ

DIRTY CHAI LATTÉ - THÉ GRAND CRU ..... +2.00€  
JUS D'ORANGE PRESSÉ

### SUGGESTIONS COCKTAIL / MOCKTAIL

MOCKTAILS CRÉATION ..... +3.00€  
LES CLASSIQUES - LES SPRITZ ..... +4.00€  
COCKTAILS CRÉATION ..... +5.00€