

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€