



Brunch

MENU - 28 €

POUR COMMENCER

JUS D'ORANGE FRAIS MAISON

MADELEINE AU CITRON NOIR

PAIN AU CÉRÉALES TOASTÉ BEURRE & MIEL

LE PRINCIPAL (AU CHOIX)

OEUF BÉNÉDICTE, HOLLANDAISE AU POIVRE SAUVAGE
SUPPLÉMENT SAUMON FUMÉ OU BACON +4€

ADVOCADO TOAST AU ZAATAR
SUPPLÉMENT SAUMON FUMÉ OU BACON +4€

LA GOURMANDISE (AU CHOIX)

RIZ AU LAIT AU CARMEL AU BEURRE SALÉ

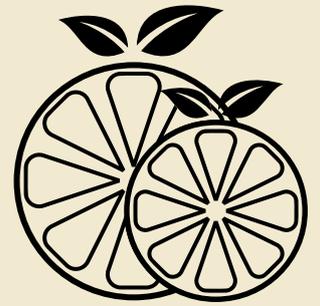
BRIOCHE À LA FLEUR D'ORANGER, MOUSSE MANGUE

MENU ENFANT - 15€

CROQUE MONSIEUR + DESSERT



Boissons



ON S'HYDRATE LE DIMANCHE...

CHOCOLAT CHAUD MAISON (+5€)

INFUSION MIEL CITRON GINGEMBRE (+5€)

PLUS DE THÉ, PLUS DE CAFÉ !

THÉS 6

Thés noirs

Ceylan, Darjeeling, jardin bleu, fruits rouges

Thés verts

Menthe, jasmin

Infusions

Verveine, camomille, fruits rouges

EXPRESSO / ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ 3

CAFÉ CREME 4

CAFÉ DOUBLE 5

COMME UN AFTER...

SPRITZ 12

MULE 12

NEGRONI 12

GIN TONIC 12

KIR (12CL) 9

PASTIS (2,5CL) 5

BIERES PRESSION

25 CL 50 CL

GALLIA COQ D'HABITUDE 5 8

GALLIA WESTERN IPA 6 9

BOUTEILLES

PERONII 0° 6

CIDRE 25CL 6

GALLIA BIÈRE BLANCHE (33CL) 8

BOISSONS FRAICHES

EAU PLATE ABATILLES (75CL) 7

EAU PÉTILLANTE ABATILLES (75CL) 7

COCA OU COCA SANS SUCRE (33CL) 6

TONIC LA FRENCH (25CL) 6

LIMONADE ANGELIQUE (25CL) 6

CHARITEA THÉ GLACÉ (25CL) 6

SIROPS À L'EAU 5

JUS DE FRUIT, MENEAU, BIO (25CL) 8

