

28€

# BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE  
UNIQUEMENT



START

## Viennoiserie, pain et confiture maison

UNE BOISSON CHAUDE BIO AU CHOIX :

Thé, café, cappuccino, moka, chocolat chaud, crème

JUS DE FRUITS AU CHOIX : ananas, pomme ou orange

AU CHOIX :

ASSIETTE

## LOUISE ABBÉMA

Saucisse grillée, poitrine fumée,  
sauce barbecue maison, oeufs brouillés,  
pommes de terre grenaille et salade de pousses d'épinards.  
Velouté du jour.

ASSIETTE

## GEORGES SEURAT

Tartine de saumon gravlax Bio, oeuf poché,  
faisselle à la ciboulette, salade de pousses d'épinards  
et pommes de terre grenaille.  
Velouté du jour.

ASSIETTE

## BERTHE MORISOT

Dhal de lentilles corail, lait de coco et curry.  
Samossa de légumes à l'indienne.  
Velouté du jour.

## DESSERT

Cake marbré et compote maison.

KIDS

## BRUNCH ARCIMBOLDO enfants -10 ans 16€

Jus de fruits frais au choix  
Saumon gravlax Bio ou saucisse  
Oeufs brouillés, pommes de terre grenaille et salade  
Cake marbré et compote maison.

28€

# BRUNCH

SATURDAY & SUNDAY ONLY



START

**Viennoiserie, bread and homemade jam**

HOT DRINK OF YOUR CHOICE (ORGANIC) :

Tea, coffee, cappuccino, moka, hot chocolate, latte...

JUICE OF YOUR CHOICE : apple, orange or pineapple

TO CHOOSE :

PLATE

## LOUISE ABBÉMA

Grilled sausage, bacon with homemade barbecue sauce, grenaille potatoes, scrambled eggs and baby spinach salad.  
Soup of the day.

PLATE

## GEORGES SEURAT

Organic gravlax salmon toast, poached egg & cottage cheese.  
Baby spinach salad and grenaille potatoes.  
Soup of the day.

PLATE

## BERTHE MORISOT

Red lentils dhal, coconut milk and curry.  
Indian vegetable samosa.  
Soup of the day.

## DESSERT

Marble cake and homemade compote.

KIDS

## BRUNCH ARCIMBOLDO Children - until 10 16€

Fresh juice,  
Organic gravlax salmon or sausage  
with scrambled eggs, potatoes and salad  
Marble cake and homemade compote.