

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

Poitrine fumée, saucisse grillée,
sauce barbecue maison, pommes de terre grenaille,
oeufs brouillés à la crème de ciboulette
et salade fraîche du moment

ASSIETTE

GEORGES SEURAT

Saumon gravlax Bio, brochette de crevettes,
oeuf mollet, mayonnaise curry,
galette de pommes de terre
et salade fraîche du moment

ASSIETTE

BERTHE MORISOT

Chachouka, halloumi grillé,
houmous libanais, galette de pommes de terre
et salade fraîche du moment

DESSERT

Fromage blanc aux fruits de saison, granola maison et petite gaufre

KIDS

BRUNCH ARCIMBOLDO enfants -10 ans 16€

Jus de fruits frais au choix

Saumon gravlax Bio ou saucisse

Oeuf mollet, pommes de terre grenaille et salade

Fromage blanc aux fruits de saison, granola maison et petite gaufre

TAPAS	TAPAS	
	Patatas bravas	7€
	6 Petits nems végétariens	8€
	4 Crevettes panées Panko	8€
	Burratina et tomates	10€
	3 Brochettes de poulet satay	9€
	3 Bricks chèvre miel	8€
	Tartinades : Houmous, caviar d'aubergine et tapenade verte	9€

FOOD

PLANCHES	PLANCHES	
	18€	
	Planche de charcuteries	
	Planche de fromages	
	Planche mixte	
Planche de saumon Gravlax Bio		

PLATS	PLATS	
	Dos de cabillaud, bouillon au lait de coco, tomates, poivrons et riz sauvage	19€
	La pièce du boucher et ses pommes de terre grenaille	20€
	Tagliatelle all'Arrabbiata	16€
	Chachouka et halloumi grillé	16€
	Poké saumon ou falafel (base de riz vinaigré)	17€

DESSERTS	DESSERTS	
	Cookie du jour	5€
	Cake du jour	5€
	Cheesecake coulis de framboise ou pêche	7€
	Tiramisù	7€
	Petit pot de glace ou sorbet artisanal bio framboise, mangue, vanille ou chocolat	6€



TAPAS	TAPAS	
	Patatas bravas	7€
	6 Veggie spring rolls	8€
	4 Crispy Panko Shrimps	8€
	Burratina et tomatoes	10€
	3 Chicken satay brochette	9€
	3 Bricks goat cheese, honey	8€
Tartinades : Houmous, mashed eggplant and green tapenade	7€	

FOOD

BOARDS	BOARDS	18€
	Charcuterie	
	Cheese	
	Charcuterie and cheese	
Organic Gravlax salmon		

MAIN COURSE	PLATS	
	Cod fish with coconut milk, tomatoes, sweat peppers and savage rice	19€
	«La pièce du boucher» with grilled potatoes	20€
	Tagliatelle all'arrabiata	14€
	Chachouka and grilled halloumi	16€
	Poke bowl salmon or falafel (sushi rice)	15€

DESSERTS	DESSERTS	
	Cookie of the day	5€
	Cheesecake raspberry or peach coulis	7€
	Cake of the day	5€
	Tiramisù	7€
	Small pot of organic ice creams or sorbet raspberry, mango, vanilla or chocolate	6€



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

Bacon, grilled sausage with homemade barbecue sauce, grenailles potatoes, scrambled eggs with cream and chives and chief special salad

PLATE

GEORGES SEURAT

Organic gravlax salmon, shrimp skewer, soft boiled egg, curry mayonnaise hashbrown and chief special salad

PLATE

BERTHE MORISOT

Chachouka, grilled halloumi
Houmous, hashbrown
and chief special salad

DESSERT

Creamy yogurt with seasonal fruits and granola, little waffle

KIDS

BRUNCH ARCIMBOLDO Children - until 10 16€

Fresh juice,
Organic gravlax salmon or sausage
with soft-boiled egg, potatoes and salad
Creamy yogurt with seasonal fruits, granola and little waffle