

# FOOD Brunch

Péniche la Balle au Bond

À LA CARTE

SAMEDI ET DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT

## PLAT

### Le Carni

Pain brioché, pulled pork, fromage de brebis, pickles d'oignons et sauce barbecue maison accompagné de ses pousses d'épinard et pommes de terre grenaille.

18€

### Le Nordique

Pain brioché, saumon gravelax, fromage frais de chèvre, concombre et radis accompagné de ses pousses d'épinard et pommes de terre grenaille.

18€

### Le Veggie Méditerranéen

Pain brioché, aubergines et poivrons grillés, mozzarella et tapenade accompagné de ses pousses d'épinard et pommes de terre grenaille.

17€

### Le Dahl Vegan

Dahl de lentilles corail au curry et lait de coco, riz, cacahuètes et coriandre.  
Vegan et sans gluten

17€

## DESSERT

- **Coco chia pudding vegan** coulis fruits exotiques - 6€
  - **Cake marbré** - 5€
  - **Fromage blanc granola miel** - 5€
  - **Viennoiseries** - 2€
  - **Glaces** artisanales Bio pot - 5€  
Vanille, fraise, chocolat, caramel, citron

# FOOD Brunch

Péniche la Balle au Bond

À LA CARTE

SATURDAY AND SUNDAY LUNCH ONLY

## DISH

### The Carni

Brioche bun with pulled pork, sheep's cheese, pickled onions, and homemade barbecue sauce, served with shoots spinach salad and grenaille potatoes.

18€

### The Nordic

Brioche bun with gravlax salmon, goat's cream cheese, cucumber, and radish, served with shoots spinach salad and grenaille potatoes.

18€

### The Mediterranean

Brioche bun with grilled eggplant and bell peppers, mozzarella, and tapenade, served with shoots spinach salad and grenaille potatoes.

17€

### The Vegan Dahl

Red Lentil Dahl with curry and coconut milk, served with rice, peanuts, and coriander topping.  
Vegan & gluten free

17€

## DESSERT

- **Vegan coco chia pudding** with tropical fruit coulis - 6€
  - **Marble cake** - 5€
  - **Yogurt with granola and honey** - 5€
  - **Viennoiseries** - 2€
  - **Organic artisanal ice cream cup** - 5€  
Vanilla, strawberry, chocolate, caramel, lemon.