

Mercredi



LE BRUNCH DU DIMANCHE

servi les dimanches de 11h à 15h

Œuf cocotte brioché
ou Egg muffin
bacon ou
option végétarienne

Velouté de saison
et granola salé

Laitage
fromage sec,
ou yaourt maison à la confiture,
ou crème dessert au lait d'amande ✓

Gâteau moelleux
du comptoir

Fruits du moment

Boisson fraîche au choix
citronnade à la fleur d'oranger,
ou orangeade à la vanille,
ou boisson fraîche du jour

Boisson chaude au choix
thé ou café / cappuccino,
ou chocolat chaud maison

24.90€



LES BOISSONS ALCOOLISÉES

servies uniquement avec un plat salé

LES BIÈRES ET CIDRES

La Blonde du Mont Blanc 5.70€
Blonde légère aux notes de
céréales et de caramel, légère
acidité mielleuse et herbacée - 33cl

La Bête 5.70€
Blonde typée ambrée, amertume
caramélisée et épicée, fin de
bouche sucrée - 33cl

Le Cidre Brut BIO 5.50€
Fils de Pomme - 33cl

Le Cidre Brut rosé BIO 5.50€

LES VINS

Rosé pamplemousse 5.50€
12,5 cl

Kir - Cassis ou Châtaigne 5.50€
8 cl

Rouge - Côtes du Rhône
Rosé - Vin de Pays du Gard
Blanc - Chardonnay

Verre 12,5 cl - 5€ Pot 25 cl - 8.90€ Pot 46 cl - 14€

