



# LE BRUNCH DU DIMANCHE



**Boisson chaude du jour OU Boisson chaude à la carte**  
**Hot beverage of the day OR Hot beverage at the menu**

**Mocktail du jour OU jus d'orange frais**  
**Mocktail of the day OR fresh orange juice**

+

**3 METS AU CHOIX /3 DISHES ON THE SLATE**  
Composez votre brunch en choisissant 3 mets sur l'ardoise  
*compose your brunch by choosing 3 dishes on the slate*

**METS AU CHOIX /DISHES ON THE SLATE**

## BURRATA DES POUILLES

Burrata des Pouilles, dès de potimarron confits, figues, pesto de roquette et crumble noisette. *Pugliese burrata, diced pumpkin confit, figs, arugula pesto and hazelnut crumble*

## CROISSANT SALÉ

Oeufs brouillés, bacon, avocat *Scrambled eggs, bacon, avocado*

## CROQUE VIVIENNE

Fromage frais à la truffe, chiffonnade de jambon blanc, beaufort d'Alpage *Fresh cheese with truffles, white ham chiffonade, Alpine Beaufort cheese*

## COQUILLETTES DE MON ENFANCE

Coquillettes, dès de jambon blanc, truffe noire Tuber Aestivum et parmesan râpé! *Coquillettes pasta, diced white ham, black truffle Tuber Aestivum and grated parmesan*

## AVOCADO TOAST

Avocado toast, poulet curry, oeuf mollet, concombre! *Avocado toast, chicken curry, soft-boiled egg, cucumber!*

## CROISSANT COOKIE

## ACAI BOWL

Kiwi, mangue, poire. *Kiwi, mango, pear*

## PANCAKES

Sauce chocolat praliné amande et morceaux de brookie *Chocolate sauce, almond praline and brookie pieces*

## 1000 FEUILLES MOUILLETES

Crème légère à la vanille de Madagascar, praliné pécan et crapotes caramélisées. *Millefeuilles, light cream with Madagascar vanilla, pecan praline and caramelized toffees*