

# *Les plats du chef*

*- Jo*



Avec des vrais morceaux de chef dedans.  
- Joe

# Brunch!

Miammm



## LE DIMANCHE UNIQUEMENT

7H00 – 10H30 Petit déjeuner classique continental

7H00 – 12H00 Egg Muffin

12H00 – 16H00 Brunch à l'assiette

Boissons au bar toute la journée

## FORMULE BRUNCH (L'ASSIETTE, BOISSON CHAUDE ET JUS)

*Pas besoin de choisir, une portion de chacun de ces plats est incluse dans votre assiette!*



GAGNER EN ÉNERGIE.

### CHARCUTERIE ITALIENNE

Tranches de San Daniele

### FROMAGE ITALIEN

Tranches de Taleggio

### ARANCINI

Boules de riz frites



RESTER AU VERT.

### MINI BRUSCHETTA SALÉE

Pain grillé, aillé, tomates, huile d'olive

### ANTIPASTI À L'AUBERGINE

Aubergine marinée

### SALADE COMPOSÉE

Roquette, tomates confites et olives farcies



LE CRIS DU CŒUR.

### MINI BRUSCHETTA SUCRÉE

Pain grillé, nutella

### VIENNOISERIES

Petits croissants

### CRUMBLE AUX FRUITS

Fruits de saison

*Sélectionner votre  
boisson chaude et  
votre jus*



### 1 BOISSON CHAUDE

Café, thé, latté, cappuccino ou chocolat chaud

### 1 JUS DE FRUIT

Jus d'orange ou de jus de pomme



*Par personne*

## UNE PETITE SOIF ?

### SOFTS

Verre de jus de fruits :  
orange, ananas, pomme,  
cranberry – 25cl | 2,5€

Lipton Ice Tea Pêche  
40cl | 3,5€

Jus Naked Green  
45 cl | 4,5€

Kombucha Gingembre  
45cl | 4,5€

Evian / Badoit – 1L | 4,5€

### BIÈRES

PRESSION 25CL | 50CL

JO Beer 4,2° - 3,5€ | 6€

Ciney 7° - 4€ | 8,5€

Gallia IPA - 6,2° | 8,5°

Sélection de bières  
bouteilles à la carte  
du bar

### VINS

VERRE | BOUTEILLE

IGP Pays d'Oc - 5€ | 15€

Côte du Rhône AOP - 6€ | 20€

Bordeaux AOP – 6€ | 20€

Sauvignon IGP – 5€ | 15€

Chardonnay – 6€ | 20€

Côte de Gascogne – 6€ | 20€

IGP Pays d'Oc – 5€ | 15€

Côte de Provence – 6€ | 20€

### COCKTAILS

VERRE | LITRE

MIMOSA - 6€ | 24€

Vin pétillant et jus d'orange

BLOODY MARY - 7€ | 24€

Vodka, jus de tomate, jus de  
citron, sel de céleri, sauce  
Worcestershire, tabasco

*1 litre correspond à 6  
flûtes ou à 4 verres*