



# MENU BRUNCH

• 49 € •

25 € pour les enfants de moins de 12 ans

## Coupe de Champagne

### Show Cooking

### Nos produits frais

- Fromage blanc, coulis de fruits, coulis de mangue
- Yaourts
- Saucisses et bacon du Comptoir de la Saucisse
- Œufs (brouillés, à la coque...)

### Notre boulangerie

- Brioches
- Madeleines
- Viennoiseries • L'Atelier du Levain
- Sélection de pains et de baguettes • Maison Deschamps

### Nos desserts du Chef pâtissier

### Nos suggestions

- Pâté en croûte maison
- Verrines
- Plateaux de fromages AOP
- Plateaux de charcuterie
- Pain suédois, saumon fumé, crème légère aux herbes & roquette
- Tartes salées
- Salades de saison
- Toast jambon et cervelle de canuts
- Tataki de thon
- Saumon fumé

### Nos céréales & co

- Corn flakes, Coco Pops & Muesli
- Fruits secs & fruits frais selon arrivage et saison
- Crème de marrons
- Confitures (fraise, abricot & myrtille)
- Miel, beurre doux & pâte à tartiner au chocolat

### Nos boissons

- Café torréfié par la maison lyonnaise Gonéo
- Sélection GreenMa
- Jus de fruits Bissardon
- Chocolat chaud Monbana
- Sélection de laits végétaux

Produit bio

Tarifs TTC service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.