

BRUNCH SALÉ

SAMEDI - DIMANCHE | JOURS FÉRIÉS | 9H - 15H

FULL TDC

Oeufs brouillés, saucisse, lard grillé, tomate grillée, purée de carottes, aubergine grillée, toast, mesclun, country potatoes
Scrambled eggs, sausage, bacon, grilled tomato, carrot purée, grilled eggplant, toast, mesclun, country potatoes
(pain sans gluten +2.-)

27

REFUEL

Oeufs brouillés, tempeh mariné, tomate grillée, purée de carottes, avocat, aubergine grillée, toast, mesclun, country potatoes
Scrambled eggs, marinated tempeh, grilled tomato, carrot purée, avocado, grilled eggplant, toast, mesclun, country potatoes
(pain sans gluten +2.-)

27

AVOCADO TOAST

Tranche de pain grainé toastée, avocat, cottage cheese à la ciboulette, œuf au plat
Slice of toasted seed bread, avocado, cottage cheese with chives, fried egg
(avec saumon +7.- | bacon +5.- | pain sans gluten +2.-)

17 | 25

OEUFS BROUILLÉS

Oeufs brouillés, bacon grillé, pain toasté, salade mesclun
Scrambled eggs, grilled bacon, toast, mesclun salad
(pain sans gluten +2.-)

15

GAUFRE & SAUMON

Gaufre salée à la tomate séchée, saumon fumé, œuf parfait, crème fraîche aux zestes de citron et aneth, oignons rouges
Salted waffle with sun-dried tomatoes, smoked salmon, perfect egg, fresh cream with lemon zest and dill, red onions

26

EGG & ROLL

Bun n'roll aux graines de pavot, œuf au plat, bacon grillé, sauce hollandaise à l'estragon, salade mesclun
Poppy seed bun n'roll, fried egg, grilled bacon, hollandaise sauce with dill, mesclun salad

17 | 25

BURGER

Steak pur bœuf, cheddar, lard grillé, oignons caramélisés, laitue, mayonnaise maison au paprika fumé, bun grainé, country potatoes
Pure beef steak, cheddar, grilled bacon, caramelized onions, smoked paprika mayonnaise, seed bun, country potatoes
(pain sans gluten +2.-)

28

BRUNCH SUCRÉ

SAMEDI - DIMANCHE | JOURS FÉRIÉS | 9H - 15H

GRANOLA

14 Granola maison à l'avoine, mélange de noix et graines, yogourt grec, sirop d'érable et fruits de saison

Homemade oat granola, nuts and seeds mix, Greek yoghurt, maple syrup and seasonal fruits
(*Yogourt vegan +3.-*)



BIRCHER

13 Avoine et chia infusés au lait d'avoine et à la fève de tonka, fruits de saison, yogourt végétal, oléagineux caramélisés

Oat and chia infused with oatmilk and tonka bean, seasonal fruits, vegan yoghurt, caramelized oilseed



TARTINE PEANUT-BUTTER

Tranches de pain aériennes, beurre de cacahuète, bananes et éclats de noisettes

Slices of airy bread, peanut butter, banana and sprinkles of hazelnut
(*pain sans gluten +2.-*)



PORRIDGE

13 Porridge chaud, servi avec un coulis de fruits rouges, oléagineux caramélisés, et fruits de saison

Hot porridge, served with red fruits coulis, caramelized oilseeds, and seasonal fruits



FRENCH TOAST

16 Tranches de pain sucrées et aériennes poêlées à la royale, parfumées à la vanille et à la cannelle, servies avec sirop d'érable et crème mascarpone

Sweet bread slices perfumed with vanilla and cinnamon, served with maple syrup and mascarpone cream

PANCAKES RED BERRIES

14 Duo de pancakes, coulis de fruits rouges et éclats d'amandes torréfiées et caramélisées

Duo of pancakes, red fruits coulis and sprinkles of torrefied and caramelized almonds

PANCAKES CLASSIC

14 Duo de pancakes, beurre, sirop d'érable et fruits de saison

Duo of pancakes, butter, maple syrup and seasonal fruits

PANCAKES CHOCO-BANANE

14 Duo de pancakes, sauce au chocolat, bananes et éclats de noisettes

Duo of pancakes, chocolate sauce, fresh banana slices and sprinkles of hazelnut

