

LE BRUNCH

12h-14h30 12:00PM-2:30PM
Samedi Saturday: 39€ Dimanche Sunday: 46€

LE BUFFET salé salty / sucré sweet

TARTINABLES SPREADS

- ◊ Houmous, huile de sésame
Hummus, sesame oil
- ◊ Guacamole
légèrement épicé
Lightly spiced guacamole

SALADES SALADS

- ◊ Salade César
Ceasar salad
- ◊ Salade de tomates anciennes,
vinaigrette à la grenade
*Heirloom tomato salad with
pomegranate vinaigrette*
- ◊ Rigatoni au pesto, tomates
séchées, olives et basilic
*Rigatoni with pesto, sun-dried
tomatoes, olives, and basil*

TARTES SALEES SALTY TARTS

- ◊ Quiche au bacon
Bacon tart
- ◊ Quiche au saumon
Salmon tart
- ◊ Quiche à la mozzarella et aux
tomates
Mozzarella and tomato quiche

FROMAGES ET CHARCUTERIE CHEESE AND CHARCUTERIE

- ◊ Jambon de parme
Parma ham
- ◊ Coppa
Coppa
- ◊ Comté 24 mois
24-month-aged Comté
- ◊ Brie de Meaux
Brie de Meaux
- ◊ Chèvre frais
Fresh goat cheese
- ◊ Mozzarella tressée
Braided mozzarella

PRODUITS DE LA MER SEAFOOD

- ◊ Gravelax de saumon
Salmon gravlax
- ◊ Plateau de fruits de mer
Seafood platter
- ◊ Tartare de thon, yuzu soja
et huile de sésame.
*Tuna tartare with yuzu,
soy sauce, and sesame oil*

LES PÂTISSIERIES THE PASTRIES

- ◊ Mousse tout chocolat
Chocolate mousse
- ◊ Riz au lait à la fleur d'hibiscus
Hibiscus blossom rice pudding
- ◊ Tarte aux fruits de saison
Seasonal fruit tart
- ◊ Choux vanille et fruits
Fruity vanilla cream puffs
- ◊ Sablé breton de saison
Seasonal shortbread
- ◊ Panna cotta
Panna cotta

AU CHOIX YOUR CHOICE

- ◊ Gnocchi maison à la truffe,
crumble de parmesan
*Homemade gnocchi with truffle
and parmesan crumble*
- ◊ Poulet Rôti, purée de pommes
de terre crémeuse
*Rosted free-range roast chicken,
creamy mashed potatoes*
- ◊ Cabillaud beurre blanc citronné
fenouils confits
*Cod with a lemon beurre blanc
and caramelised fennel*
- ◊ L'œuf comme il vous plaît
Eggs as you like

BOISSONS COMPRISES DRINKS INCLUDED

Café, thé, chocolat chaud, jus d'orange / pamplemousse Coffee, tea, hot chocolate, orange/grapefruit juice