

## **BRUNCH - AUTOMNE HIVER 2021**

### **BRUNCH CLASSIQUE**

Formule à 32 euros

#### Salé

##### FROID

Gravlax de saumon Bio

Taboulé

Salade de lentilles

Salade de carottes râpées

Salade de lentilles

Salade de pâtes

Dahl de lentilles de corail

Légumes grillés

Fromages du moment

Charcuteries du moment

##### CHAUD

Potage du dimanche

Suprême de poulet fermier rôti

Pommes de terre rôties aux fines herbes

Patates douces rôties aux fines herbes

Bacon grillé

Saucisses au couteau

Œufs brouillés

Baked beans

#### Sucré

Pancakes

Mini-viennoiseries

Mousse au chocolat

Corbeille de fruits frais de saison

Banana Bread

Cake du moment

Dessert du moment

## **BRUNCH - AUTOMNE HIVER 2021**

### **BRUNCH DES FÊTES**

Formule à 45 euros

Date : 25,26 décembre 2021 et  
1,2 janvier 2022

### Salé

#### FROID

- Pâté en croûte Richelieu
- Pâté de campagne
- Rillettes d'oies
- Foie gras maison et confiture de figue
- Saumon fumé
- Fromages du moment
- Chou fleur rôti
- Salade de carottes râpées

#### CHAUD

- Velouté de panais, noisettes torréfiées, huile de sésame grillé
- Cuisses de dinde rôties, jus de cuisson
- Pommes de terre grenailles rôties aux fines herbes
- Œufs brouillés
- Saucisse au couteau
- Bacon grillé
- Légumes d'hiver rôtis

### Sucré

- Mousse au chocolat
- Cake marbré
- Gâteau à la citrouille
- Riz au lait de la Bellevilloise
- Corbeille de fruits frais de saison