

FORMULE SUNDAY & SIDES

10:00

-
15:00

UN BRUNCH GÉNÉREUX, SIMPLE ET RÉCONFORTANT - 26,5€

2 OEUFS & 2 SIDES + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FRAÎCHE + 1 DESSERT



2 Oeufs

Oeufs fermiers de la Ferme de Tizac.

Au plat

Bien dorés au jaune coulant.

ou

Brouillés

Crémeux et légèrement beurrés.

2 Sides au choix

Encore un peu ? Side en plus + 4 €

HASHBROWN DORÉS

Galettes de pomme de terre maison.
Croustillantes et fondantes. Sauce cheddar.

SAUMON GRAVELAX

Filet de saumon mariné au sel, aneth, citron vert et betterave.

HALLOUMI GRILLÉ

Fromage chypriote doré, sucré-salé, mariné miel et soja.

BOULETTES GRILLÉES

Boulettes juteuses de porc et de boeuf (FR), grillées aux épices et à la menthe.

FRITES DE POLENTA

Croustillantes au Parmigiano Reggiano, mayo chipotlé.

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

Belle poêlée de champignons de Paris en persillade.

BACON GRILLÉ

Bacon doré et croustillant.

PANCAKES

Dorés et bien moelleux.

AVOCADO FOCACCIA SIDE DU MOMENT

Focaccia moelleuse, guacamole maison frais.
(Supp. +1,5€)



BOISSON CHAUDE

CHOCOLAT CHAUD

CAPPUCCINO

CAFÉ FILTRE

THÉ *Menthe · Jasmin · Breakfast · Fruits rouges*

• Autre boisson chaude à la carte : + 1,5€



BOISSON FRAÎCHE

BODEGA D'ORANGE

THÉ GLACÉ

CITRONNADE



DESSERT *Pour finir en douceur*

DESSERT DU MOMENT (à demander à notre équipe)

BANANA BREAD · CARROT CAKE · GRANOLA BIO

OU LAISSEZ VOUS TENTER PAR UNE PÂTISSERIE DISPONIBLE EN VITRINE ! (+1,5€)

* Liste des allergènes disponible sur demande.



CAFÉ

Extra shot	+ 1	Siróp	+ 0.5
Lait d'avoine	+ 0.6	Chantilly	+ 1
Supp. Lait	+ 0.5	Version glacée	+ 0.5

EXPRESSO / DOUBLE	2.2 . 3.5
• Allongé	
EXPRESSO MACCHIATTO	2.5
AMERICANO	4
BATCH BREW - CAFÉ FILTRE	4
CORTADO	4
FLAT WHITE	4.5
CAPPUCCINO	4.5
LATTE	5
LATTE MACCHIATTO	6
MOCACCINO	5.5

Sirops : Vanille - Noisette - Caramel - Chaï Tea - Spéculoos - Pumpkin Spice



SANS CAFÉ

CHAÏ LATTE	5
MATCHA LATTE	6
LONDON FOG	6
CHOCOLAT CHAUD	5
CHOCOLAT CHAUD DE DÉGUSTATION 70%	7

Pure origine du Honduras



BOISSONS FRAÎCHES

THÉ GLACÉ	4.5
ORANGE PRESSÉE	5.5
LIMONADE	5
CITRONNADE	4.5
SMOOTHIE DU MOMENT	6
GINGER BEER	5.5
MAMA KOMBUCHA FRAMBOISE & BASILIC	6
FIZZ COLA MENEAU BIO SANS SUCRE	5
EAU PÉTILLANTE MICROFILTRÉE 0.5 L	3.9
0.75 L	4.1



BIERES PRESSION

Demi 25cl **4** ou **Pinte 50cl** **8**

BLONDE KROMBACHER
BLANCHE KROMBACHER

BIÈRE BOUTEILLE ^{33cl}

IPA EFFET PAPILLON ^{33cl} **6**



CIDRE BOUTEILLE ^{33cl} **5.5**

EXTRA BRUT
POIRÉ



VINS

ROUGES

BORDEAUX

CHÂTEAU TOUR DE LAROQUE **8** **35**

AOC Saint-Emilion Grand Cru - 2019

CHÂTEAU FERRAN « TUCAOU » **6** **27**

AOC Bordeaux Supérieur - 2018

ROSÉ

CHÂTEAU HOSTIN LE ROC **4.5** **26**

IGP Atlantique, 2024

BLANCS

BORDEAUX

CHÂTEAU FERRAN « TUCAOU » **6** **27**

Entre-Deux-Mers, 2020

CHÂTEAU LA RAME, SEC **6** **27**

AOC Bordeaux, Sec - 2024

CHÂTEAU LA RAME, MOELLEUX **6** **27**

AOC Sainte Croix du Mont, 2019

CHAMPAGNE

J.C. ROGÉ, BRUT NATURE **60**

AOC Champagne