

BRUNCH

2 Choix | 44 Two Course Prix-Fixe Menu
3 Choix | 54 Three Course Prix-Fixe Menu

INCLUANT UN CHOIX D'ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT
Including a Choice of Appetizer, Main Course and Dessert

ENTRÉES — APPETIZERS

ZUPPA DI FARRO

Bouillon Corsé de Légumes Oubliés, Haricots del Purgatorio
Root Vegetable Broth, Beans del Purgatorio

SAUMON FUMÉ MAISON ET ŒUF AU PLAT

Pommes de Terre « Latkes », Crème Fraîche, Oignons Rouges et Câpres
*Smoked Salmon and Sunny-Side Up Egg, Potato Latkes, Crème Fraîche,
Red Onions and Capers*

PÂTÉ DE FOIE DE VOLAILLE

Coïng, Girolles et Croutons
Chicken Liver Paté, Quince, Girolles Mushrooms and Croutons

ENDIVES

Primo Sale, Noix de Grenoble et Poires
Endives, Primo Sale Cheese, Walnuts, Pears

SARDINES DU PORTUGAL

Mariné Maison, sur Tartine de Pain au Levain, Crème d'Artichauts
et Légumes Aigre Doux
*House Marinated Portugal Sardines, Toasted Sourdough Bread, Artichoke Cream
And Pickled Vegetables*

TARTARE D'AVOCATS

Coeurs de Romaine, Mangues et Croustillant de Maïs
Avocado Tartare, Romaine Lettuce, Mangos and Corn Chips

LES PLATS – MAIN COURSES

HOMARD EN BRIOCHE

+12.

Avocat, Concombre et Jalapeños

Lobster Brioche, Avocado, Cucumber and Jalapeños

OMELETTE MONTAGNARDE

Pommes de Terre Rattes, Confit d'Oignons, Cheddar Fumé et Romarin

Eggs Omelette, Fingerling Potatoes, Onions Confit, Smoked Cheddar Cheese and Rosemary

CROISSANT FARCI

Jambon Fumé, Œuf Tourné, Fondue de Fromage et Champignons

Warm Stuffed Croissant, Smoked Ham, Over Easy Egg, Cheese Fondue and Mushrooms

PORCELET

Farci et Rôti Entier, Boudin Noir, Pomme de Terre Ratte au Romarin et Jus au Fenouil

Roasted Suckling Pig, Black Pudding, Rosemary Fingerling Potato, Fennel Jus

TORTELLINI DE VEAU

Champignons, Noisettes, Emulsion de Parmesan

Veal Tortellini Mushrooms, Hazelnuts, Parmesan Froth

LOTTE RÔTIE

Enrobée de Lard Fumé, Lentilles et Sauce Matelote

Bacon Wrapped Monkfish, Lentils and Red Wine Matelote Sauce

BURGER CLASSIQUE

Pain Brioché au Poivre, Roquette, Chutney d'Oignons et Tomates

*Avec ou Sans Flanc de Porc Fumé et Oka

House Grind Burger, Pepper Brioche Bun, Arugula Salad, Onion and Tomato Chutney

**With or Without Smoked Pork Belly and Oka Cheese*

BROUILLADE À LA TRUFFE NOIRE D'HIVER

+38.

Winter Black Truffle Scrambled Eggs

LES SUCRÉS – SWEETS

BUGNES À LA LYONNAISE

Frites à la Minute et Servies avec Sauce Chocolat

Lyonnaise Style Bugnes Cooked to Order with Chocolate Sauce

GAUFRE BELGE

Sauce au Chocolat, Sirop d'Érable et Chantilly

Belgian Waffle, Chocolate Sauce, Maple Syrup and Chantilly Cream

GANACHE CHOCOLAT ET CAFÉ

Bavaroise Vanille, Croquant Praliné et Glace au Chocolat

Bavarian Cream, Praline Croquant and Chocolate Ice Cream

TARTE CITRON

Citron Confit, Crème au Yogourt et Sorbet au Limoncello

Lemon Tart, Confit Lemon, Yogurt Cream and Limoncello Sorbet

PARIS BREST

Crème Pralinée Amandes Effilées et Glace au Caramel

Praline Cream Shaved Almonds Caramel Ice Cream

GLACES ET SORBETS MAISON | 3 Quenelles au Choix

Homemade Ice Creams and Sorbets | Your Choice of Three Scoops

MADELEINES TIÈDES

Freshly Baked Madeleines

11.

LES BOISSONS - DRINKS

MOUSSEUX & CHAMPAGNES

5oz

Jean-Louis et Fabienne Mann, Crémant d'Alsace, Brut Nature, France	2012	25.
Piper-Heidsieck, Champagne, Brut, France	NM	33.
Lanson, Champagne Brut, Rosé, France	NM	30.

COCKTAILS

LE MIMOSA Cava, Jus d'Orange Frais	14.
KIR ROYAL Champagne, Crème de Cassis Monna & Filles de l'Île d'Orléans	33.

JUS

JUS D'ORANGE FRAIS	5.5
JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAIS	5.5

CAFES

CAFÉ RÉGULIER OU DÉCAFÉINÉ	5.
ESPRESSO	4.5
DOUBLE ESPRESSO	5.5
CAPPUCCINO	5.
CAFÉ AU LAIT	5.

THÉS & INFUSIONS

THÉS NOIRS Signature Black, Earl Grey, Bold Breakfast, Earl Grey Décaféiné	5.
THÉS VERTS Sencha, Jasmine Mist, Genmaicha	5.
LES INFUSIONS Citron Calm, Menthe et Verveine, Célébration Medley, Rouge Provence	5.