



BRUNCH

Les formules

Formule à 30€ par personne

1 boisson, 1 met sucré & 1 met salé



Formule à 50€ par personne

2 boissons, 2 mets sucrés & 1 met salé



Formule à 70€ par personne

2 boissons, 3 mets sucrés & 2 mets salés

*Tous les mets sont faits-maison à partir de produits frais et locaux.
Les pains & les viennoiseries sont confectionnés au levain naturel.*





BRUNCH

Boissons chaudes

Matcha latte à la vanille

lait frais entier, thé vert matcha & infusion de vanille Bourbon

Mocaccino au caramel

café 100% Arabica, lait frais entier & caramel maison

Golden latte aux épices douces

lait de riz, curcuma, cardamome, gingembre & cannelle de Ceylan

Boissons froides

Jus d'orange

fraîchement pressé, pointe de citron jaune

Smoothie de fruits de saison

pomme & kiwi jaune

Milkshake des îles

lait de coco, ananas frais & vanille de Tahiti

Le sucré

Brioche perdue à la confiture de lait

brioche au levain maison, confiture de lait vanillée & éclats de macadamia torréfiées

Pain aux pépites de chocolat

pain au levain maison aux pépites de chocolat de la maison Bonnat

Fluffy pancakes à la pistache

pâte de pistache maison, chantilly à l'eau de fleur d'oranger & éclats de pistache caramélisés

Banana bread

cacahuètes grillées, beurre de cacahuète vanillé & glaçage au cream cheese

Scones anglais

viennoiserie traditionnelle anglaise garnie d'un curd de rhubarbe maison

Pastel de tres leches

gâteau aérien à la vanille de Madagascar imbibé de lait frais et concentré

American' cookie

le vrai cookie américain, noix de pécan torréfiées & pépites de chocolat noir

Clafoutis de saison

clafoutis traditionnel aux fruits frais, en fonction du marché





BRUNCH

Le sucré

Perles de tapioca au lait de coco

perles de tapioca crémeuses, lait de noix
de coco & mangue fraîche

Pomme confite à la vanille

pommes de nos régions, caramel au beurre
salé & chantilly à la vanille de Madagascar

Riz au lait normand

vanille de Madagascar, caramel maison &
maïs éclaté

Crème libanaise à la fleur d'oranger

crème onctueuse parfumée à l'eau de fleur
d'oranger, eau de rose & éclats de pistache

Farz pitilig

spécialité Bretonne mi-crêpe mi-far,
caramel maison & fève de tonka

Le salé

Avocado toast

pain au levain maison, avocat, œuf parfait
& poivre de Sichuan

Flatbread fêta & épinard

pain maison garni de fêta AOP affinée &
épinard frais

Gaspacho de légumes frais

légumes en fonction du marché, huile d'olive du
domaine Terra d'Oru, tomme de brebis Corse &
noisettes de Cervionne

Pita & houmous

pain pita & houmous de pois-chiche maison,
persil frais & grenade

Focaccia

focaccia maison, stracciatella di bufala des
Pouilles, tomates cerises confites & basilic frais

English muffin

truite fumée de la Dombes, crème d'aneth,
citron caviar

Salade printanière

jeunes pousses d'épinards, fèves, asperges
vertes, fraises

Pissaladière niçoise

oignons confits, anchois de Collioure IGP &
thym frais

