



Le Brunch Particulier

BOISSONS CHAUDES

THÉ *ou* CAFÉ

JUS PRESSÉS

ORANGE *ou* PAMPLEMOUSSE

ENTRÉES

GRANOLA MAISON, FROMAGE BLANC, HONEYCOMB

ou

ŒUFS MAYONNAISE AUX HERBES

ou

CROISSANT BENEDICT

Bacon fumé

PLATS

SALADE FRISÉE, ŒUF MOLLET, PETITS CROÛTONS

Bacon fumé

ou

TRUITE FUMÉE DES PYRÉNÉES, POMMES DARPHIN, & CRÈME D'ISIGNY

ou

SAUCISSE AU COUTEAU, PURÉE ROBUCHON, MOUTARDE

ou

ROYAL CHEESEBURGER, FRITES MAISON

Bacon fumé

DESSERTS

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON

ou

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL BEURRE SALÉ

Glace vanille Maison Berthillon



MENU

65€

+10€ coupe de champagne Perrier-Jouët



Le Brunch Particulier

HOT DRINKS

TEA *or* COFFEE

FRESH FRUIT JUICE

ORANGE *or* GRAPEFRUIT

STARTERS

HOMEMADE GRANOLA, COTTAGE CHEESE, HONEYCOMB

or

DEVILED EGGS, HERB MAYONNAISE

or

CROISSANT BENEDICT

Smoked bacon

MAIN COURSES

CURLY LETTUCE, SOFT-BOILED EGG & CRISPY CROUTONS

Smoked bacon

or

SMOKED PYRENEAN TROUT, CRISPY POTATOES, ISIGNY CREAM

or

HAND-CUT SAUSAGE, ROBUCHON-STYLE MASHED POTATOES, MUSTARD

or

ROYAL CHEESEBURGER, HOMEMADE FRENCH FRIES

Smoked bacon

DESSERTS

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUITS

or

FRENCH TOAST, SALTED CARAMEL

Vanilla ice cream Maison Berthillon



MENU

65€

+10€ glass of champagne Perrier-Jouët