



# 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*

SALADE FRISÉE, ŒUF MOLLET, PETITS CROÛTONS

## PLATS

CROISSANT BENEDICT

*ou*

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

*ou*

SAUCISSE AU COUTEAU, PURÉE ROBUCHON, MOUTARDE

*ou*

ROYAL CHEESEBURGER, FRITES MAISON

## DESSERTS

PANNA COTTA AUX FRUITS DE SAISON

*ou*

BRIOCHE PERDUE, CAMEL 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 EGG, HERB MAYONNAISE

*or*

CURLY LETTUCE, SOFT-BOILED EGG & CRISPY CROUTONS

## MAIN COURSES

CROISSANT BENEDICT

*or*

CRISPY POTATOES, SMOKED PYRENEAN TROUT, ISIGNY CREAM

*or*

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

*or*

ROYAL CHEESEBURGER, HOMEMADE FRENCH FRIES

## DESSERTS

PANNA COTTA WITH SEASONAL FRUITS

*or*

FRENCH TOAST, SALTED CARAMEL

*Vanilla ice cream Maison Berthillon*



## MENU

65€

+10€ glass of champagne Perrier-Jouët