



Brunch

PARA COMER 28€

BRUNCH COMPLET & BOISSONS BUFFET

SALADE

Salade de quinoa, mâche, poivrons, haricots rouges, feta, radis, cébette, avec vinaigrette maïs-citron vert et une touche de piment.

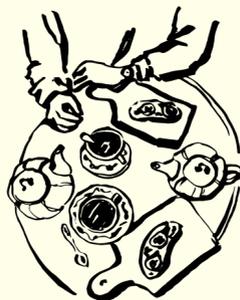
AVOCADO TOAST

Pain brioché garni de guacamole, tomates cerises, feta, pickles d'oignons rouges et parsemé de graines croquantes.

EXTRA + 2€

Poulet Pané

Bacon



EGG CROISSANT

Croissant garni d'œufs brouillés, fromage frais, lard grillé et pousses d'épinards.

SKYR BOWL

Un bol de skyr garni de kiwi, banane, mangue, noisettes grillées, coco râpée et nappé d'une touche de sirop d'érable.

PANCAKES

Un dessert gourmand composé de sirop d'érable, chantilly au mascarpone, Nutella, noix de pécan caramélisées et fruits rouges.

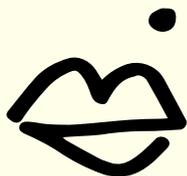
BOISSONS

Un jus d'orange frais

Service au buffet : café filtre, thé noir, thé vert, eaux aromatisées



**BRUNCH RÉALISABLE À LA DEMANDE VEGANS, VÉGÉTARIENS
& GLUTEN FREE. MENU ENFANT DISPONIBLE**



Brunch

PARA BEBER

BOISSONS PRÉPARÉES PAR NOS SOINS

COCKTAILS

MIMOSA

Champagne, Jus d'Orange

8

POMME D'AMOUR

Vodka, Cidre, Jus de Pomme, Sirop Caramel, Blanc Œuf

10

CARA MIA

Gin, Infusion Verveine/Jasmin, Sirop Pêche, Jus Citron

10

BOISSONS CHAUDES

Espresso

2

Allongé / Americano

2,5

Noisette

2,5

Double espresso

4

Latte

4

Café frappé

5

Capuccino

5

EXTRA

0,5

Lait d'avoine, sirop
vanille, sirop caramel

Chocolat blanc

5

Chocolat chaud

5

Chai latte

5

Matcha latte

5

Moka

5

THÉ (Dammann frères)

Earl Grey

4,5

Breakfast

4,5

4 Fruits Rouges

4,5

Thé vert au Jasmin

4,5

Thé Vert à la Menthe

4,5

Verveine

4,5

BOISSONS FROIDES

CITRONNADE MAISON

4,5

THÉ GLACÉ MAISON

4,5

JUS D'ORANGE

4

Préssé à froid par Kookabarra

JUS DETOX

6

Epinards, Pomme, Céléri, Concombre, Citron Vert

JUS DE FRUITS FRAIS

6

Mangue, Banane, Kiwi, Ananas, Citron Vert



LA CARTE DES BOISSONS CLASSIQUES EST DISPONIBLE À LA DEMANDE