

POINÇON



CARTE DU BRUNCH

FORMULE BRUNCH À VOLONTÉ & CONCERT

ADULTE 35€ | ENFANT (-12 ANS) 16€

RÉSERVATIONS : 11H00 | 11H30 | 13H45 | 14H15

BUFFET SUCRÉ

Viennoiseries

Panna cotta romarin

Riz au lait

Mi-cuit chocolat

Pommes mascarpone Lemon curd

Yaourt coulis de fruits rouges

Granola

Fruits

BOISSONS

Bar à jus :

*Orange / ananas / pomme / cranberry /
pamplemousse / poire / passion / tomate /
gingembre / fraise / banane*

Citronnade maison :

Citron pressé, gingembre, basilic

Bissap maison

A.C.E maison :

Carotte, gingembre, pomme, curcuma

Café

Thé

Chocolat

Lait chaud / froid / végétal

BUFFET FROID SALÉ

Salades composées

Salade de pâtes épinards et champignons

Taboulé

Salade décomposée

Batavia, cœurs d'artichaut, mais, olives

Terrine de poisson

Terrine de thon olives et câpres

Tzatziki

Ktipiti

Houmous de petits pois

Houmous varié

Carpaccio de tomates fêta et basilic

Pickles

Gazpacho

BUFFET CHAUD SALÉ

Œufs brouillés

Œufs Bénédicte

*Bacon, duxelles de champignons, saumon,
légumes rôtis, ratatouille*

Plats chauds :

Paleron / poulet chasseur / rougail saucisse

*La carte évolue toute l'année et selon les envies des Chefs
Cuisine maison avec des produits frais et de saison*