

LUNDI 6 AVRIL // 12H - 16H30 // 45€

# NOT JUST BRUNCH

UN VERRE - UNE TABLE - UNE VUE

## ENTRÉES

Les pancakes à la marmelade de fraise  
et crème mascarpone vanillée

*Pancakes with strawberry marmalade  
and vanilla mascarpone cream*

oÙ

Pizzette feuilletée à l'oignon doux et mimolette affinée,  
salade de mizuna et pousses d'épinards

*Puff pastry pizzette with sweet onion and aged mimolette,  
mizuna and baby spinach salad*

oÙ

Œuf mollet aux asperges vertes et sauce hollandaise poivrée,  
petits croûtons à l'estragon

*Soft-boiled egg with green asparagus and peppery hollandaise  
sauce, tarragon croutons*

oÙ

Beef roll, pastrami de bœuf condiment savora et pickles  
de chou, salade de mizuna et pousses d'épinards

*Beef roll, beef pastrami with savora condiment and pickled cabbage,  
mizuna and baby spinach salad*

oÙ

Toast de truite de l'Artois marinée au poivre Timut, houmous  
de pois chiche et salade de concombre

*Toas of Artois trout marinated with Timut pepper, chickpea  
hummus and cucumber salad*

## PLATS

Filet de poulet rôti, jardinière de printemps  
et jus court

*Roasted chicken fillet, spring vegetable medley and light jus*

oÙ

Parmentier d'agneau confit aux herbes fraîches, condiment  
cœur d'artichaut et jus corsé

*Confit lamb shepherd's pie with fesh herbs, artichoke heart  
condiment and full-bodied jus*

oÙ

Salade Amour aux gambas grillées, cœur d'artichauts  
et condiment wasabi

*Salade Amour with grilled king prawns, artichoke hearts  
and wasabi condiment*

oÙ

Vol-au-vent de poireaux et coulis de morilles, salade  
d'herbes fraîches à la noisette

*Leek vol-au-vent with morel coulis, fresh herb salad  
with hazelnuts*

## DESSERTS

Tartelette aux fraises fraîches, verveine  
et vanille de Madagascar

*Fresh strawberry tartel with verbena and Madagascar vanilla*

oÙ

Sunday fambroises

*Raspberry Sunday*

oÙ

Profiterole, glace vanille de Madagascar, sauce  
chocolat noir 65% Grenada

*Profiterole, Madagascar vanilla ice cream, 65%  
Grenada dark chocolate sauce*

oÙ

Tiramisu café à partager pour deux

*Coffee tiramisu to share for two*

## PETIT BRUNCH – JUSQU'À 12 ANS

Pancakes à la marmelade de fraise et crème  
mascarpone vanillée

*Pancakes with strawberry marmalade and vanilla  
mascarpone cream*

Filet de poulet rôti, jardinière de printemps, purée  
de pomme de terre et jus court

*Roasted chicken fillet, spring vegetable medley,  
mashed potatoes and light jus*

Sunday chocolat

*Chocolat Sunday*

*Service compris - Prix TTC - liste des allergènes disponible sur demande  
Service included - All taxes included - Allergen list available on request  
Joyeuse Pâques - Happy Easter*