

LE BRUNCH DU DIMANCHE

LE PETIT 29€/pers

Buffet de fromages
(à volonté)

+ 1 Assiette

+ Café filtre ou Thé
ou Jus de pomme

LE MOYEN 35€/pers

Buffet de fromages
(à volonté)

+ 2 Assiettes

+ Café filtre ou Thé
ou Jus de pomme

LE GRAND 39€/pers

Buffet de fromages
(à volonté)

+ 3 Assiettes

+ Café filtre ou Thé
ou Jus de pomme

BUFFET DE FROMAGES À VOLONTÉ

Un grand buffet (*à volonté*) de fromages fermiers et artisanaux
sélectionnés chaque semaine par nos fromagers

ASSIETTES SALÉES & SUCRÉES

MUFFIN ANGLAIS ^(V)Œuf poché, champignons,
ParmesanST MARCELLIN RÔTI ^(V)St Marcellin, oignons confits,
noix, mielHARICOTS VERTS ^(V)Crème crue, estragon,
sarrasin, Caussenard

POULET FRIT

Crème de Brie de Nangis

OEUFS BROUILLÉS

Bacon

FRITES ^(V)

Crème de St Nectaire

MOELLEUX CHOCOLAT

Glace crème de lait,
crème anglaise

CHEESECAKE

Cheesecake au Brillat-Savarin,
coulis de fraises, fraises
fraîches

PROFITEROLES

Chou, glace au yaourt,
caramel au beurre salé,
chantilly maison**MENU ENFANT - 14€** Poulet frit + Petit Moelleux + Sirop (jusqu'à 14 ans)

CHARCUTERIES

RILLETTES

Porc - Mayenne - Les Gorronnaises

6€

SCHIACCIATA PICCANTE

Porc - Italie - Levoni

7€

JAMBON BLANC

Porc - Rhône - Bobosse

8€

NOIX DE JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie - Mont Charvin

9€

BRESAOLA

Boeuf - Italie - Levoni

11€

SAUCISSE SÈCHE

Porc - Aveyron - Montagne Aveyron

11€

BOISSONS

CAFÉ Espresso / Allongé / Deca

2,5€

CAFÉ DOUBLE

3,5€

CAPPUCCINO / LATTE

4€

THÉ / TISANE

4€

CHOCOLAT CHAUD

4,5€

JUS D'ORANGE PRESSÉE

5,5€

SUNDAY BRUNCH

SMALL 29€/persCheese buffet
(all you can eat)

+ 1 plate

+ Filter coffee or Tea
or Apple juice**MEDIUM 35€/pers**Cheese buffet
(all you can eat)

+ 2 plates

+ Filter coffee or Tea
or Apple juice**LARGE 39€/pers**Cheese buffet
(all you can eat)

+ 3 plates

+ Filter coffee or Tea
or Apple juice**ALL-YOU-CAN-EAT CHEESE BUFFET**A large (*all you can eat*) buffet of farmhouse and artisanal cheeses
selected each week by our cheesemongers.**SAVOURY & SWEET PLATES****ENGLISH MUFFIN ^(V)**Poached egg, mushrooms,
Parmesan cheese**BAKED ST MARCELLIN ^(V)**Caramelized onions, walnuts,
honey**GREEN BEANS ^(V)**Raw crue, tarragon,
buckwheat, Caussenard**FRIED CHICKEN**

Brie cream

SCRAMBLED EGGS

Bacon

FRENCH FRIES ^(V)

St Nectaire cream

CHOCOLATE CAKEMilk cream ice cream,
custard**CHEESECAKE**Brillat-Savarin cheesecake,
fresh strawberries,
strawberry coulis**PROFITEROLES**Choux pastry, yogurt ice
cream, salted caramel,
whipped cream,**KIDS MENU - 14€** Fried kitchen + Small Chocolate Cake + Water Syrup (up to 14 years old)**CHARCUTERIES****RILLETTES**

Pork - Mayenne - Les Gorronnaises

6€**WHITE HAM**

Pork - Rhône - Bobosse

8€**SMOKED HAM**

Pork - Haute-Savoie - Mont Charvin

9€**SCHIACCIATA PICCANTE**

Pork - Italie - Levoni

7€**BRESAOLA**

Beef - Italy - Levoni

11€**DRY SAUSAGE**

Pork - Aveyron - Montagne Aveyron

11€**DRINKS****COFFEE** Espresso/Americano/Decaf**2,5€****DOUBLE EXPRESSO****3,5€****CAPPUCCINO / LATTE****4€****TEA / HERBAL TEA****4€****HOT CHOCOLATE****4,5€****FRESH ORANGE JUICE****5,5€**