

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, courgette au
zaatar, ParmesanST MARCELLIN RÔTI ^(V)St Marcellin, nectarines rôties,
thym et amandesTOMATES-MOZZA ^(V)Tomates, Mozzarella di
Buffala, pesto

POULET FRIT

Crème de Raclette au poivre

OEUFS BROUILLÉS

Bacon

FRITES ^(V)

Crème de St Félicien

MOELLEUX CHOCOLAT

Glace crème de lait,
crème anglaise

CHEESECAKE

Cheesecake au Brillat-Savarin
biscuit au romarin, coulis
d'abricots, abricots rôtis

PROFITEROLES

Chou, glace au yaourt, fraises,
framboises, coulis de fruits
rouges, 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, zucchini with
zaatar, Parmesan cheese**ROASTED ST-MARCELLIN^(V)**Baked St Marcellin, roasted
nectarines, thyme and almonds**TOMATOES-MOZZA^(V)**Tomatoes, Mozzarella di
Buffala, pesto**FRIED CHICKEN**

Pepper Raclette cream

SCRAMBLED EGGS

Bacon

FRENCH FRIES^(V)

St Félicien cream

CHOCOLATE CAKE

Milk cream ice-cream, custard

CHEESECAKEBrillat-Savarin Cheesecake
Rosemary cookie, apricot coulis,
roasted apricots**PROFITEROLES**Chou, yogurt ice-cream,
strawberries, raspberries, red
fruit coulis, homemade
whipped cream**KIDS MENU - 14€** Fried Chicken + Small Chocolate Cake + Water Syrup (up to 14 years old)**CHARCUTERIES****RILLETTES**

Pork - Mayenne - Les Gorronnaises

6€

SCHIACCIATA PICCANTE

Pork - Italy - Levoni

7€

COOKED HAM

Pork - Rhône - Bobosse

8€

SMOKED HAM

Pork - Haute-Savoie - Mont Charvin

9€

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€