

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
Parmesan

ST MARCELLIN RÔTI (V)

St Marcellin rôti, poires au
poivre de timut, noix

TATIN DE NAVET (V)

Ricotta au miel et à la cannelle

POULET FRIT

Crème de Raclette fumée

OEUFS BROUILLÉS

Bacon

FRITES (V)

Crème de St Félicien

MOELLEUX CHOCOLAT

Glace crème de lait,
crème anglaise

BRIOCHE PERDUE

Glace confiture de lait,
chantilly

GRANOLA

Fromage blanc,
poires à la cannelle

MENU ENFANT - 14€ Poulet frit + Petit Moelleux + Sirop (jusqu'à 14 ans)

CHARCUTERIES

RILLETTES

Porc - Mayenne - Les Gorronnaises

6€

ROSETTE

Porc - Ardèche - Salaisons Marion

9€

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**ROASTED ST-MARCELLIN^(V)**Roasted St Marcellin, Timut
Pepper Pears & Walnuts**TURNIP TATIN^(V)**Ricotta with honey and
cinnamon**FRIED CHICKEN**

Smoked Raclette cream

SCRAMBLED EGGS

Bacon

FRENCH FRIES^(V)

St Félicien cream

CHOCOLATE CAKE

Milk cream ice-cream, custard

FRENCH BRIOCHE TOASTDulce de leche ice cream and
whipped cream**GRANOLA**Yogurt with
cinnamon pears**KIDS MENU - 14€** Fried Chicken + Small Chocolate Cake + Water Syrup (up to 14 years old)**CHARCUTERIES****RILLETTES**

Pork - Mayenne - Les Gorronnaises

6€**ROSETTE**

Pork - Ardèche - Salaisons Marion

9€**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€**