le brunch

Les petits déjeuners sont servis de 9h00 à 12h00

The breakfast menu is available between 9:00am and 12:00am

LA NOTE BLEUE

LISTE DES ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
8. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

LIST OF ALLERGENS

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soybean products
7. Milk and milk products (including lactose)
8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, macadamia nuts, Brazil nuts, Queensland nuts, pistachios) and tree nut products
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l (expressed as SO2)
13. Lupin and lupin products
14. Molluscs and mollusc products

100% VEGETARIAN VEGAN

Suppléments à 3€ / 3€ extras

- **Jambon blanc** Ham
- **Fromage** Cheese
- **Champignons** Mushrooms
- **Bacon** Bacon

Suppléments à 4€ / 4€ extras

- **Tartufata - Crème de Truffe** Truffle cream
- **Saumon** Salmon
- **Jambon de Parme** Parma Ham
- **Oeuf** Egg

LES OEUFS - OUR EGGS

Omelette nature, salade roquette, tomates séchées 3, 7 **14,00 €**
P lain Omelet, arugula salad, sun-dried tomatoes

Œufs brouillés salade roquette, tomates séchées 3, 7 **14,00 €**
Scrambled eggs, arugula salad, sun-dried tomatoes

Œufs au plat salade roquette, tomates séchées 3 **14,00 €**
Fried eggs, arugula salad, sun-dried tomatoes

Œufs Bénédicte : oeufs pochés sur pain brioche, avocat, salade d'épinards, sauce hollandaise 1, 3, 7, 8 **24,00 €**
Eggs Benedict: poached eggs & hollandaise on brioche bread, spinach salad and avocado

Œufs Mado : oeufs au plat, pain brioche, ratatouille, roquette, parmesan, Balsamique 7 ans d'âge 1, 3, 7 **24,00 €**
Eggs Mado: fried eggs on brioche bread, ratatouille, arugula, parmesan, 7 years aged balsamic

LE SALÉ - OUR SAVOURY OPTIONS

Tartine Nordique: fromage frais, avocat, roquette 1, 6, 7, 11 **22,00** €
Nordic Tartine: Nordic bread, fresh cheese, avocado, arugula

Fried Chicken Burger : cheddar, laitue romaine, tomates, avocat, sauce citron curry 1, 3, 5, 7, 10 **26,00** €
Fried Chicken Burger: cheddar, romaine lettuce, tomatoes, avocado, lemon & curry dressing

Sashimis (thon/saumon ou les 2) 110g (10 pcs) 4 **28,00** €
Sashimi (Tuna/salmon or both) 110g

La petite salade de quinoa : quinoa, pousses d'épinards, tomates cerises, concombre, suprêmes d'orange et pamplemousse, grenade, feta, menthe, coriandre, graines de courge et tournesol 7 **13,00** €
Small quinoa salad: quinoa, spinach, cherry tomatoes, cucumber, grapefruit and orange supremes, pomegranate, feta cheese, mint, coriander, pumpkin and sunflower seeds

La petite salade thaï : julienne de carottes, daikon, papaye verte, choux rouge, soja, menthe, oignon rouge, coriandre 2, 5, 6, 11, 14 **13,00** €
Small thaï salad: carrots, daikon, green papaya, red cabbage, soy, mint, red onion & coriander julienne

La petite salade d'artichauts : artichauts, courgettes du pays, roquette, parmesan, noisettes, balsamique 7 ans d'âge 7, 8 **13,00** €
Small artichoke salad: artichoke, local zucchinis, arugula, parmesan, hazelnuts, 7 years aged balsamic

La burrata (125g) et tomates cerises 1, 7 **16,00** €
Burrata (125g) and cherry tomatoes

Barbagiuans 'A Roca' (10 pcs) 1, 3, 5 **20,00** €

Guacamole & tortilla chips 5 **12,00** €

LE SUCRÉ - OUR SWEET OPTIONS

Les Pains perdus **15,00** €
Our French Toasts

- **Façon Tatin : pommes caramélisées, caramel beurre salé** 1, 3, 7
  Tatin style: caramelized apples, salted caramel butter sauce
- **Fruits Rouges : yaourt grec, fruits rouges, coulis de fruit rouge** 1, 3, 7
  Red fruit: greek yogurt, red fruit, red fruit coulis
- **Le Choco Banane Pécan : sauce chocolat au lait, banane, noix de pécan** 1, 3, 7, 8
  Banana, chocolate & Pecan: milk chocolate sauce, banana, pecan

Viennoiseries (croissant ou pain au chocolat au choix) 1, 3, 5, 6, 7 **3,50** €
Pastry (your choice of croissant or pain au chocolat)

Tartines, beurre et confitures 1, 7 **8,00** €
Slices of bread with butter and jam

Granola, fromage blanc, miel et fruits 7, 8, 11 **15,00** €
Granola, yogurt, fruits and honey

Overnight Oats : graines de chia et flocons d'avoine, lait d'avoine, banane, myrtilles et concassé d'amandes, sirop d'érable 8 **15,00** €
Overnight Oats: Oat milk soaked chia seeds and oat flakes, banana, blueberries and crushed almonds, maple syrup

Salade de fruits - Fruit Salad **12,00** €

¼ ananas - ¼ pineapple **12,00** €

JUS PRESSÉS - FRESHLY SQUEEZED JUICES

Jus d'agrumes pressés : citron ou orange ou pamplemousse **7,00** €
Freshly squeezed juices: lemon or orange or grapefruit

LES JUS DÉTOX - OUR DETOX JUICES

CRÉEZ VOTRE JUS DE FRUITS AVEC 4 INGRÉDIENTS : **16,00** €
Ananas, carotte, céleri, citron, concombre, gingembre, orange, pamplemousse, pomme
Create your own juice with 4 ingredients :
Pineapple, carrot, celery, lemon, cucumber, ginger, orange, grapefruit, apple

CAFÉ & THÉ - COFFEE & TEA

Expresso ou décaféiné **3,00** €

Café noisette ou café Américain **3,50** €

Cappuccino, café crème, double expresso, latte, chocolat **6,00** €

Thé ou infusion **5,00** €
Tea or Infusion

Café Glacé **7,50** €
Iced coffee