

BRUNCH

jaune citron



NOS VALEURS

LA VAISSELLE DU BRUNCH



Nous avons pour habitude de mettre en valeur les **artisans locaux**. Nous avons pensé et réalisé sur-mesure les **assiettes** de nos brunchs avec la céramiste **Anaïs de la Fabrique d'Anaïs (Haguenau)**.

Elles accueilleront les 3 éléments principaux de vos brunchs.

LES PRODUITS

Absolument tout dans ce brunch est **fait maison**, les produits sélectionnés sont les plus **locaux et qualitatifs** possibles pour vous proposer le meilleur.

MENU

LA FORMULE COMPREND :

Mise en bouche



1: L'instant salé

2: L'interlude sucré

3: L'instant plaisir



Le chariot de gourmandises



Une boisson chaude et une boisson froide

39,90€



jaune  citron

MISE EN BOUCHE

NOTRE BEURRE DU MOMENT
ET SA MALICETTE MAISON



CHARIOT DE GOURMANDISES

PETITES GOURMANDISES PRÉPARÉES
PAR NOS SOINS QUE VOUS POURREZ MANGER
SUR PLACE OU EMPORTER À LA MAISON

L'INSTANT SALÉ

(un au choix)

LA CHAMPÊTRE TARTELETTE

Tartelette autour de la carotte et du parmesan
Sablé parmesan, pâte filo, mousseline de carottes,
carottes pickles et crues, pesto de persil, crème de
parmesan, graines de moutarde, roquette

Gluten, oeuf, lactose, amande, gluten, moutarde

LES CHALEUREUX PANCAKES *(sans gluten)*

Pancakes à la patate douce, avocat, crème de feta, fêta,
réduction d'orange sanguine, bacon ou truite fumée de
France (supp. 1€)

Oeuf, lactose

LA SÉDUISANTE PIZETTE

Pizette aux champignons, crème de parmesan, noisettes,
copeaux de parmesan, pesto de persil, jaune d'oeuf
confit

Gluten, oeuf, lactose, amande, gluten

L'INTERLUDE SUCRÉ

(un au choix)

LE RÉCONFORTANT RIZ AU LAIT *(sans gluten)*

Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé, riz soufflé caramélisé

Lactose

LA RÉGRESSIVE MOUSSE AU CHOCOLAT

Nuage de mousse au chocolat servi tiède, crémeux vanille de Madagascar, pointe de fleur de sel et huile d'olive

Lactose, oeuf, orge

LA RAFRAICHISSANTE SALADE DE FRUITS *(sans gluten)*

Salade de fruits du moment

LE BIENFAISANT GRANOLA

Fromage blanc d'Alsace et granola maison aux fruits secs et chocolat noir

Avoine, coco, fruits à coque (amande, noisette, pécan), cranberries, lactose

LE MOMENT PLAISIR

(un au choix)

LE GÉNÉREUX BANANA BREAD *(option sans gluten disponible, supp. 0,50€)*

Banana bread servi tiède, accompagné de ses pécanes caramélisées, de sirop d'érable et de crème fraîche

Oeuf, lactose, gluten (selon l'option), pécan

LA DÉLICATE BRIOCHE PERDUE

Brioche perdue du moment, servie avec le caramel de poire, poires fraîches et une chantilly légère vanille de Madagascar

Gluten, oeuf, lactose

L'IRRÉSISTIBLE COOKIE CHAUD

Cookie chaud au coeur gianduja (chocolat noisette), servi avec une sauce gourmande noisette, noisettes concassées et une chantilly légère vanille de Madagascar

Gluten, oeuf, lactose, noisette

LES BOISSONS

BOISSON FROIDE (*une au choix*)

Eau plate, eau pétillante

Citronnade maison

Thé glacé

Mangue Passion / Litchi Rose

Jus de fruit frais du moment
(supp. 1€)

BOISSON CHAUDE (*une au choix*)

Thé

Thé noir : jardin bleu, earl grey, granola d'hiver

Thé vert : menthe, bali

Infusion : rooibos vanille, nuit d'été

Expresso

Double expresso

Americano

Cappuccino

Latte (supp. 0,50€)

Chocolat chaud (supp. 0,50€)

Chai / Golden latte (supp. 0,50€)

Matcha (supp. 1€)

*Sirops (vanille, noisette, caramel, gingembre, cookie) disponibles en supplément
Lait d'avoine possible en supplément*

jaune 🍊 *citron*