

LE BRUNCH

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)**.

LA FORMULE COMPREND :

Mise en bouche
le beurre du moment et malicette maison



1: L'instant salé

2: L'interlude gourmand

3: L'instant plaisir



Une boisson chaude et une boisson froide

39,90€

jaune citron

LE MENU

l'instant salé

LA TARTELETTE DU SOLEIL

Sablé parmesan, pâte filo, purée courgette,, tomates crues et confites, courgettes et poivrons rôtis, concombre pickles, crème de parmesan

Gluten, oeuf, lactose, pomme de terre

LES CHALEUREUX PANCAKES PATATE DOUCE FETA (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 TOMATE BURRATA

Pizette avec tomatade, pesto basilic et graine de courge, tomates fraîches, tomates confites maison, copeaux de parmesan, pêche et burrata

Gluten, oeuf, lactose, graines de courge

l'instant plaisir

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 FRAISE-FRAMBOISE

Brioche perdue servie avec du caramel de fraise, framboises fraîches, coulis de fraise 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

l'interlude gourmand

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

LE BIENFAISANT GRANOLA

Fromage blanc d'Alsace et granola maison aux fruits secs et chocolat noir, fruits du moment, granité passion

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

LE PETIT FROMAGE DE CHÈVRE

Fromage de chèvre frais, coeur fraise, pistache concassée, coulis fraise, crackers sarrasin

Lactose, avoine, fraise, sarrasin, graines (tournesol, courge)

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*