

Le Brunch

Tous les dimanches de 12h à 15h

Adulte : 39€
Enfants (-12) : 17€

Buffet froid

Plateau de crevettes, bulots,
saumon gravlax et saumon fumé,
salad'bar, rôti de porc, fromage,
charcuterie, avocado toasts,
œufs pochés, mini quiche, club
sandwich *

Buffet chaud

Bacon, saucisses, œufs brouillés,
pommes de terre grenaille
Suprême de volaille et Merlu
Gratin de pomme de terre et légumes

Buffet sucré

Tiramisu, panna cotta, madeleines,
tartelette aux fruits rouge et mangue
citron, mousse au chocolat, crème
brûlée, rocher coco pistache, macaron
chocolat au lait et fruit exotique,
crèmeux mangue*

*Varie selon les produits de saison

Composants
du
Brunch

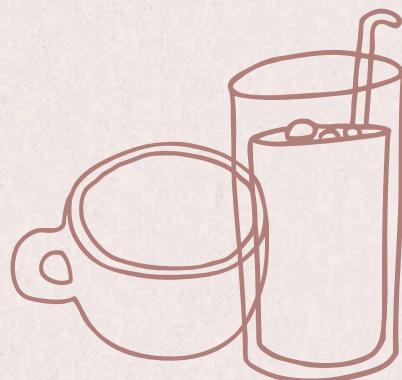
Caféterie



Viennoiseries, pain, brioche,
crêpes, gaufres, pancakes,
céréales, fruits secs, fromage
blanc, yaourt végétal

Show cooking

Meule de parmesan & pâtes
sauce tartufata



Boissons chaudes
& jus de fruits inclus



Le Brunch

Plaisir iodé
(en supplément)

huîtres de la Maison Lambert n°3

x6	14€
x9	19€
x12	26€

Cocktails, champagnes & vins

(en supplément)

Mimosa 10 €

Bloody Rosemary 10 €

12.50cl 75 cl

AOP Côtes de Provence - Château Minuty - 9 € 45 €
Cuvée prestige - Cru classé - 2023

12.50cl 75 cl

Laurent Perrier, cuvée Brut 14 € 89 €

Champagne Tsarine, cuvée premium brut 11 € 66 €