

# Le Brunch

Tous les dimanches de 12h à 15h

Adulte : 39€  
Enfants (-12) : 17€  
Enfants (0 à 4 ans) : 9€

## 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 brulée, rocher coco pistache, macaron chocolat au lait et fruit exotique, crémeux mangue\*

\*Varie selon les produits de saison



Composants  
du

# Brunch

## Caf terie

---

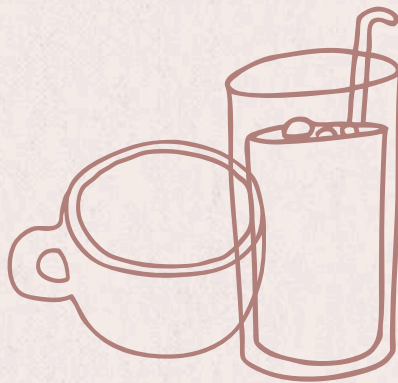
Viennoiseries, pain, brioche,  
crêpes, gaufres, pancakes,  
céréales, fruits secs, fromage  
blanc, yaourt végétal



## 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 - Cuvée prestige - Cru classé - 2023	9 € 45 €
	12.50cl 75 cl
Laurent Perrier, <i>cuvée Brut</i>	14 € 89 €
Champagne Tsarine, <i>cuvée premium brut</i>	11 € 66 €