



VIN

	BULLE	12 cl/75 cl	
NM	Moët & Chandon – Brut Imperial	12/72	
NM	Veuve Clicquot – Rich Rosé	16/96	

	BLANC	15 cl/75 cl	
2019	Chablis – Garnier & Fils	10/50	
2020	Sancerre – La Mercy-Dieu	9/45	
	Domaine Bailly-Reverdy		

	ROUGE	15 cl/75 cl	
2020	Bourgogne Pinot Noir – Horizon – Bichot	8/40	
2020	Crozes-Hermitage	10/50	
	Aléofane – Natacha Chave		

BULLE

	HYDROMEL EXTRA BRUT	27,5 cl	
	Bulles de Ruches – Fleurs de lavande	12	

	BIÈRE	33 cl	
	Blonde – D Pilsne – Deck & Donohue	8	
	Blonde – Indigo IPA – Deck & Donohue	9	

SANS ALCOOL

	EQU	50/100 cl	
	Gazeuse – San Pelligrino	4/8	
	Plate – Vittel	4/8	

		33 cl	
	Gazeuse – Perrier	5	

	JUS & NECTAR	25 cl	
	Orange – pomme – tomate – abricot	7	

	THÉ & INFUSION		
	Thé vert, noir, blanc et Earl Grey	7	
	Infusion verveine, camomille et be cool bio		

CAFÉ & CHOCOLAT

Toutes nos boissons à base de café et de chocolat sont faites avec les produits de nos manufactures

	CAFÉ		
	Expresso	3	
	Décafeiné	3	
	Noisette	4	
	Café Viennois	5	
	Cappuccino	5	

	CHOCOLAT		
	Chocolat chaud	12	
	Chocolat frappé	9	

BRUNCH

55€

Avec une coupe de Champagne
Nm Moët & Chandon - Brut Impérial
65€

BOISSON

Eau rafraîchissante agrumes / herbes

Jus énergisant
pomme, fenouil, concombre, gingembre et coriandre

Boisson chaude au choix

Coupe de Champagne

SALÉ

Lentilles, oignons rouges et citron caviar,
chips de socca

Gravlax de saumon au gruë de cacao, raifort

Chou-fleur rôti, cascara de café
granité cascara / citron

Œuf poché, avocat, grenade et basilic

SUCRÉ

Tarte au chocolat ou tarte aux agrumes

Mini madeleines

Pain vapeur au gruë de cacao
pâte à tartiner noisette
confiture pomme, coing et vanille

GLACÉ

Glace vanille 'noyée' de café
praliné noisette, glace vanille, crème légère, expresso

Prix nets en euro, taxes et service compris.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire,
merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.
Printemps 2022

