

LE BRUNCH DU DIMANCHE



les toits

LES COCKTAILS AU CHAMPAGNE | CHAMPAGNE COCKTAILS

14cl | 26 €

LA PÊCHE - BELLINI

Pêche, Champagne | *Peach, Champagne*

LA FRAISE - ROSSINI

Fraise, Champagne | *Strawberry, Champagne*

LE CITRON - FRENCH 75

Citron, Gin Bombay, Champagne | *Lemon, Bombay Gin, Champagne*

L'ORANGE - MIMOSA

Orange, Champagne | *Orange, Champagne*



LES PAINS ET VIENNOISERIES | BREAD AND DANISH

Pains céréales, pains sportifs, baguettes traditions

Cereal breads, sports breads, traditional baguettes

Assortiment de viennoiseries

Selection of Danish

LES ŒUFS (SUR COMMANDE) | EGGS (TO ORDER)

En omelette, œufs brouillés, œufs durs, œufs à la coque, accompagnement au choix

Omelette, scrambled eggs, hard-boiled eggs, poached eggs, choice of garnish



LE BUFFET | BUFFET

Tomates et Burrata

Tomatoes and Burrata cheese

Salade de la Riviera à la ventrêche de Thon

Riviera Salad with Tuna belly

Quiche Campagnarde

Country quiche

Tartare de bœuf aux figes

Beef tartar with figs

Velouté de courges butternut aux éclats de noisette

Butternut squash velvety soup with hazelnut

Œufs Mimosa Truffé

Mimosa Truffled Eggs

Gravelax de Saumon et chutney mangue ananas

Salmon Gravelax with mango pineapple chutney

Charcuteries et fromages

Delicatessen and cheese

Tataki de Thon, sauce chimichurri

Tuna Tataki with chimichurri sauce

Croustillant aux oignons doux et kappra des maures

Crispy baked onions with local goat cheese

Kefta de Bœuf au coulis de tomate épicé

Beef Kefta with spicy tomato coulis

PLATS SUR COMMANDE | MAIN COURSES TO ORDER

Involtini de Veau aux cèpes

Veal involtini with cepe mushrooms

Filet de Daurade rôti, riz créole et nage

Roast fillet of sea bream, creole rice and aromatic broth

GOURMANDISES SUCRÉES | SWEET DAINITIES

Fruits frais
Fresh fruits

Cake à la banane à partager
Banana cake to share

Eclair citron meringué
Lemon meringue éclair

Choux infiniment chocolat
Infinitely chocolate puffs

Madeleines enrobées chocolat
Dipped Madeleine with chocolate

Chouquettes garnies de praliné noisette du Piémont
Chouquettes with Piedmont hazelnut praline filling

Paris-Brest
Paris-Brest

Brioché feuilletée maison garnie de praliné pistache
Home-made puff brioche with pistachio praline filling

Macaron vanille framboise
Vanilla raspberry macaroon



**Menu à 75 € par personne et 35 € par enfant (entre 5 et 12 ans).
75 € per adult and 35 € per child (from 5 to 12 years old).**