

LE BRUNCH DU DIMANCHE

15 septembre 2024



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 découpés entiers, pain de mie, pains individuels avec ou sans gluten

Sliced bread, sandwich loaf, regular or gluten-free mini bread rolls

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 César

Chicken Caesar Salad

Poivrons marinés à la méditerranéenne

Mediterranean-style marinated sweet peppers

Tartare de bœuf truffé

Truffled beef tartare

Salade de poulpe à la galicienne

Galician-style octopus salad

Petits farcis niçois

Nice-style stuffed vegetables

Mini Pan bagnat

Mini Pan bagnat

Charcuteries et fromages

Delicatessen and cheese

Crevettes bouquet

Jumbo shrimps

Huîtres spéciales Pattedoie

Pattedoie special oysters

PLATS SUR COMMANDE | MAIN COURSES TO ORDER

Filet de daurade rôti, viennoise d'agrumes, sauce vierge

Roast fillet of sea bream, citrus, virgin oil sauce

Quasi de veau rôti, gratin de pommes de terre et jus réduit

Rump of veal, potatoes "au gratin" and reduced juice

Viandes d'origine française. Meat of French origin

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.

GOURMANDISES SUCRÉES | SWEET DAINTIES

Fruits frais
Fresh fruits

Cake banane choco XXL
XXL chocolate banana cake

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

Tarte choco-caramel
Chocolate-caramel tart

Eclair citron meringué
Lemon meringue éclair

Finger vanille pêche
Vanilla peach finger

Entremet vanille-figue à partager
Vanilla and fig entremet to share

Saint-Honoré
Saint-Honoré



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).