

**LE BRUNCH
DU DIMANCHE**

28 avril



LES COCKTAILS AU CHAMPAGNE | CHAMPAGNE COCKTAILS

14cl | 28€

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

Salade de tomates multicolores, Burrata
Multicolored tomato salad with Burrata

Salade César au poulet
Chicken Caesar Salad

Quiche saumon fumé et poireaux
Smoked salmon and leek quiche

Verrine de guacamole
Guacamole verrine

Verrine d'anchoïade, légumes croquants et condiments
Verrine of anchovy paste, crisp vegetables and condiments

Légumes farcis végétariens
Vegetarian stuffed vegetables

Ceviche de dorade
Sea bream ceviche

Plateau de charcuterie et fromages
Delicatessen and cheese platter

Wrap au poulet
Chicken wrap

Tartare de bœuf à la truffe
Beef tartare with truffle

Carpaccio de bœuf
Beef carpaccio

LE SHOW COOKING | LIVE COOKING

Poisson de Méditerranée
Mediterranean fish

Wok de calamars
Calamari wok

Pommes de terre grenailles et assortiment de légumes de saison
Roasted new potatoes and assorted seasonal vegetables

GOURMANDISES SUCRÉES | SWEET DAINTIES

Assortiment de macarons

Selection of macaroons

Tarte Tropézienne

Tropezian tart

Choux au chocolat et praliné

Chocolate and praline puffs

Entremets mangue, passion, framboise et coco

Mango, passion fruit, raspberry and coconut dessert

Cake

Cake

Fraisier

Strawberry cream cake

Riz au lait au caramel

Rice pudding with caramel

Panna cotta

Panna cotta

Fruits frais

Fresh fruits



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).