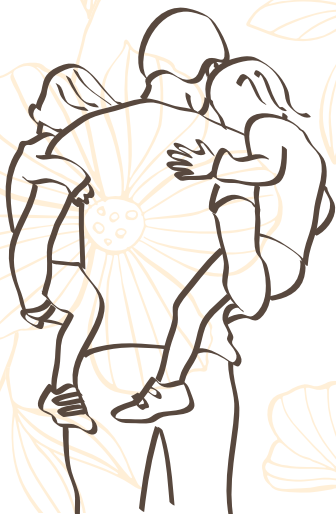


**LE BRUNCH
DE LA FÊTE DES PÈRES**

16 juin 2024



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

Salade de tomates multicolores et Burrata
Multicolored tomato salad and Burrata

Salade niçoise
Niçoise Salad

Gaspacho andalou
Andalusian gazpacho

Cromesquis d'agneau et épices orientales
Cromesquis of lamb flavored with oriental spices

Avocat farci, chair de crabe et agrumes
Stuffed avocado, crabmeat and citrus fruit

Tartare de la pêche locale au yuzu
Local fish tartare with yuzu

Asperge de pays, mimosa d'œuf et truffe fraîche
Local asparagus, egg mimosa and fresh truffle

Petit farcis niçois
Niçois stuffed vegetables

Charcuteries et fromages
Delicatessen and cheese

Vitello tonnato
Vitello tonnato

Focaccia en tartine gourmande
Focaccia as a gourmet toast

Huitres de Tamaris de la Maison Giol, crevettes bouquet et bulots
Maison Giol Tamaris oysters, jumbo schrimps and whelks

LE SHOW COOKING | LIVE COOKING

Cœur d'entrecôte Angus au barbecue, béarnaise, pomme paille
Barbecued Angus rib steak, béarnaise sauce, match stick potatoes

Matelote de lotte au vin rouge, garniture grand-mère
Monkfish with red wine and Grandma's garnish

GOURMANDISES SUCRÉES | SWEET DAINTIES

Plateau de fruits frais

Fresh fruit platter

Brioche aux pralines roses

Brioche with pink pralines

Roulé aux fraises

Strawberry roll

Cake au citron meringué

Lemon meringue cake

Éclair chocolat, praliné aux noisettes du Piémont

Chocolate éclair with Piedmont hazelnut praline

Fleur de pêche, vanille de Madagascar

Peach blossom, Madagascar vanilla

Millefeuille en Arlette

Millefeuille "en Arlette"

Tarte aux fruits rouges, sablé breton

Red fruit tart with Brittany shortbread

Tarte infiniment pistache

Intense pistachio tart



Menu à 85€ par personne et 35€ par enfant (entre 5 et 12 ans).
85€ per adult and 35€ per child (from 5 to 12 years old).