



SOUS LES ETOILES BRUNCH

Nos plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nous utilisons au maximum les produits de notre potager sur le toit sinon nous les sélectionnons avec le plus grand soin

FORMULE 31€

Plat + dessert + viennoiseries +
pâtisseries + boissons à volonté

15€50 pour les petits génies

NOS ASSIETTES SALÉES

Avocat cocotte

Avocat cocotte, œuf mollet, saumon fumé, julienne de tomates et oignons, grenade, mouillettes à l'huile d'olive et sauce citron vert

Polpette sauce napolitaine

Boulettes de bœuf, conchiglie, pecorino, courgettes, sauce basilic

Club sandwich black & white

½ White: pain de mie aux céréales, poulet, œuf dur, romaine, salade, tomate, mayonnaise
+ ½ Black : pain de mie au cacao, jambon, ricotta, tomate confite, figue sèche, roquette, mesclun

NOS ASSIETTES SUCRÉES

Le rocher de la Bastille

Coque chocolat, mousse gianduja, noisette croquante et feuillantine

La brioche s'est perdue

Brioche pur beurre, pomme rôtie au caramel, beurre de cacahuète, glace vanille

Smoothie bowl

Banane, mangue, ananas, fruits frais, granola maison, perles de tapioca



Gluten



Céleri



Poissons



Arachide



Crustacés



Moutarde



Mollusques



Fruits à coques



Œufs



Lupin



Sésames



Lactose



Soja



Sulfites



Prix nets en euros

Prix service compris