

# DÉJEUNER \ BRUNCH

## LES SANTÉS

### PAIN GRILLÉ 14

Ricotta fraîche, zestes d'orange et miel d'Anicet

### CHIA PUDDING, FRUITS FRAIS 15

### YOGOURT GREC 16

Granola maison, fruits frais, miel

### TARTINE À L'AVOCAT 17

Pain au levain, œuf au miroir, pickles d'oignons rouges, tomates rôties

Extra Gravlax d'omble de l'Arctique +8

### OMELETTE 18

Feta, aneth, tomates cerises confites

## LES ŒUFS

### 2 ŒUFS CLASSIQUES AU GOÛT 18

Choix de viande, pommes de terre rouges et fruits du moment

### 2 ŒUFS POCHÉS 18

Champignons, tombée d'épinards et mousse de pommes de terre

### 2 ŒUFS FAÇON TURQUE 18

Huile de poivrons épicée

### SANDWICH DÉJEUNER ŒUF 20

Burrata, roquette, herbes fraîches, tomates confites

### L'ASSIETTE DU CHEF 21

2 œufs avec 3 viandes (bacon, saucisse, jambon fumé), pommes de terre déjeuner, fèves au lard, rôties, fruits, cretons

## LES GOURMANDS

### BAGEL AU FROMAGE 15

À la crème fouettée, œuf froid 6 minutes, épinards sautés à l'ail, assaisonnement 'everything bagel'

### CRÊPES 19

Jambon, fromage Perron 5 ans, asperge, sirop d'érable

### GRILLED CHEESE AU ALFRED LE

### FERMIER 20

Smoked meat, pommes de terre rouges sautées aux cornichons

## LES SUCRÉS

### GRUAU FAÇON CRÈME BRÛLÉE 14

Banane caramélisée

### PUDDING AU PAIN 15

Pommes sautées, sauce caramel au beurre salé

### PAIN DORÉ FAÇON HONG KONG 19

Crème au chocolat

## MENU ENFANT

CRÊPE NATURE 8

ŒUF ET VIANDE 9

PAIN DORÉ 9