

LE BRUNCH

100% fait maison

LE ZINGUE X C. PILLOUD

FORMULE COMPLÈTE 69.-

Buffet gourmand | Boisson chaude & fraîche | mets à la carte

À LA CARTE

Pancakes:

sirop d'érable | chocolat & banane
sucre | caramel au beurre salé

Crêpes:

sucre | chocolat | caramel au beurre salé

Glaces & Sorbets du moment

Nos œufs préparés minute:

omelette | au plat | brouillés | bénédicte

Pièce de viande du moment

LES VINS (HORS FORMULE)

VINS BLANCS

Villette Les Echellettes - J.D. Porta

fruité, bien charpenté & généreux

Pinot Gris - Bonvillars

rondeur & richesse | notes de miel et d'abricot

Viognier - Domaine de l'Orme

grande fraîcheur | arômes de fruits exotiques

Bourgogne Chardonnay - Domaine Geantet-Pansiot

vin minéral | grande vivacité

verre bouteille

7.- 28.-

36.-

9.- 38.-

48.-

VINS ROUGES

Gamaret Garanoir - Poget

léger & fruité | arômes de fruits rouges

Plan Robert - Domaine de l'Orme

charnu & incisif | vin de caractère

Pinot noir Côte d'Or - Domaine Mikulski

tanins soyeux | belle rondeur en bouche

Côtes-du-Rhône - Domaine Delas

jeunesse & légèreté

La Demoiselle de Sociando Mallet - Haut-Médoc

tannique & rond

Tassinaia - Castello del Terriccio

puissant & charpenté

verre bouteille

12.- 48.-

9.- 37.-

55.-

9.- 38.-

49.-

73.-

ROSÉ | PÉTILLANT | COCKTAILS

Ile de Beauté- Vignerons d'Aghione

fraîcheur & acidité | notes d'agrumes

verre bouteille

8.- 32.-

Demi-sec méthode traditionnelle - Cave de la Combe

14.- 56.-

Bloody Mary (vodka, jus de tomate, citron, épices)

16.-

Mimosa (Prosecco & jus d'orange)

14.-