

MENU

Brunch du dimanche Servi de 11h à 15h

Notre mimosa **13⁷⁵**
Jus d'orange, cidre fort pétillant Écume de mer

Les plats

Le saumon **24⁷⁵**
Gravlax de saumon Sockeye, œuf mayonnaise aux crevettes nordiques, fenouil, oignon, radis, labneh

GBLT **25.²⁵**
Gnocchis aux herbes, bacon, roquette, tomates, Tomme d'Elles, œuf au plat

Tarte **27.⁵⁰**
Tarte Tatin aux pommes, cheddar fort, crème fraîche, foie gras

Les champignons **27⁵⁰**
Champignons de la montagne, saucisson Coppa, tranche de pain grillé, fromage Deo Gratias

La Viande **26.⁷⁵**
Pain de viande en croûte de prosciutto, pommes de terre rôties, haricots, œuf, vinaigrette au jus de viande

Les à côtés

Prosciutto et melon **20⁵⁰**

Salade de tomates et Deo Gratias **17.⁷⁵**

Assiette de légumes et houmous **15.⁷⁵**

Expresso, Allongé **4.⁵⁰**

Cappuccino **5.⁹⁵**



MENU

Sunday Brunch Served from 11 AM to 3 PM

Our Mimosa **13⁷⁵**
Orange Juice, Écume de mer Strong Sparkling Cider

Main Courses

Salmon **24⁷⁵**
Sockeye Salmon Gravlax, Hard-Boiled Egg with Mayonnaise, Coldwater Shrimp, Fennel, Onion, Radish, Labneh

GBLT **25.²⁵**
Gnocchi with Herbs, Bacon, Rocket, Tomatoes, Tomme d'Elles Cheese, Fried Egg

Tart **27.⁵⁰**
Apple Tarte Tatin, Strong Cheddar, Fresh Cream, Foie Gras

Mushrooms **27⁵⁰**
Wild Mushrooms, Coppa Dry Sausage, Toasted Bread, Deo Gratias Cheese

Meat **26.⁷⁵**
Meat Loaf in Prosciutto Crust, Roasted Potatoes, Butter Beans, Egg, Gravy

Sides

Prosciutto and Melon **20⁵⁰**

Tomato Salad with Deo Gratias Cheese **17.⁷⁵**

Vegetables and Hummus **15.⁷⁵**

Expresso, Americano **4.⁵⁰**

Cappuccino **5.⁹⁵**

