



CARTE BRUNCH





LE SALE

- Salade de lentilles grise du Perche, saumon frais, oignon rose, fèves - AB
- Salade de pomme de terre grenaille au cumin - AB
- Salade de fenouil, orange, crevette, pomme, coriandre, sauce citronnée - AB
- Taboulé traditionnel **ou** à la quinoa et aux fruits secs - AB
- Antipasti : Tomate, mozzarella, roquette, courgette et aubergine grillées, cœur d'artichaut – AB
- Salade de quinoa, œufs brouillés au gingembre, carotte-oignons sautés - AB
- Salade de seitan **ou** poulet sauté, millet, raisins secs, amandes, curcuma, baies de coriandre - AB
- Salade d'endive, mâche, comté, noix, raisins secs, pomme – AB
- Salade de saumon fumé, pâtes de riz, pamplemousse, fèves, gomasio- AB
- Crudités du moment, graines germées, assaisonnement au tahin - AB

- Velouté de potimarron au lait d'amande - AB
- Velouté de d'épinard au lait de coco et cardamome - AB
- Velouté de saison... - AB
- Gaspacho à la tomate; au concombre; à la courgette; à la betterave – AB
- Gaspacho au concombre - AB
- Gaspacho de courgette à la menthe - AB
- Gaspacho à la betterave - AB

- Saumon fumé tranché - AB
- Saumon mariné aux agrumes et 5 baies - AB
- Œufs mimosas - AB
- Émincé de volaille au curry, quinoa OU autre céréale - AB
- Émincé de volaille au gingembre et citron confit, quinoa OU autre céréale - AB
- Bœuf tagliata – AB

- Melon des Charentes ou de Cavailloc  bon de pays - AB
- Plancha de fromage et de charcuterie 



LE SALE

Le snacking

- Croque Monsieur - AB
- Club sandwich au thon* thon issu de la pêche donc non bio
- Club sandwich au poulet façon César - AB
- Club sandwich aux légumes grillés - AB
- Mini sandwich baguette - AB (nous consulter)

- Mini burgers au cabillaud - AB
- Mini burgers au bœuf - AB
- Mini burgers végétarien au tofu ou au seitan - AB

- Wrap au saumon - AB
- Wraps végétarien aux légumes grillés - AB
- Wrap au chorizo, mascarpone, pesto, aubergine grillée - AB

- Bruschetta : tartine gratinée et sa garniture (nous consulter) - AB
- Pizza aux tomates fraîches - AB
- Tramezzini : Pain « maison » à l'huile d'olive, charcuterie italienne, provolone ou mozzarella - AB
- Flammekueche aux poireaux et petits lardons - AB

- Terrine de légumes au poivre de Sichuan **ou** au saumon – AB

- Tarte fine au chèvre et confit d'oignon - AB **(se sert aussi chaude)**
- Tartes salées aux légumes - AB de 10 parts
- Quiche lorraine de 10 parts- AB

LE SUCRE

Les tartes sucrées de 10 parts

- Amandine : frangipane, confiture de myrtilles, amandes effilées - AB
- Bourdaloue : frangipane, poire ou abricot ou figue fraîche, pépites de chocolat noir - AB
- Craquantagume : crème aux 2 citrons, éclats de noisette - AB (Meringue facultatif)
- Crumble : pomme, myrtille, crumble « maison » - AB
- Tarte aux fruits frais de saison, crème mousseline - AB
- Grenobloise : frangipane, ganache chocolat - AB
- Normande : pomme, appareil amande - AB
- Zoréolle : banane, noix de coco, crumble chocolat - AB
- Cajun : pomme sautée à la cannelle, nougatine - AB
- Tarte à la rhubarbe - AB
- Tarte à l'orange, carotte, cardamome - AB
- Dauphinoise : Caramel mou, fruits secs - AB
- Tarte fine aux poires : Pâte feuilletée, frangipane amande, poire, pépites de chocolat - AB
- Berquoise: Pâte briochée aux fruits frais, sur fond de crème pâtissière - AB

Les desserts de 10 parts

- Pavotine: Spécialité polonaise aux pommes et graines de pavot macérées au lait d'amande - AB
- Reine de Saba : Moelleux au chocolat masqué à la ganache - AB
- Salade de fruits frais au sirop d'érable, jus d'orange et menthe ciselée - AB
- Tiramisu - AB
- Opéra - AB
- Cheesecake - AB
- Succès au praliné - AB
- Millefeuille revisité à la crème pâtissière au mascarpone - AB
- Paris Brest au craquelin - AB
- Moelleux à la crème de marron - AB
- Mousse choco-menthe - AB