

MENU BRUNCH

PETITS ACCOMPAGNENTS A PARTAGER

Assiette de salades composées 9,00 €
légumes de saison

Pancakes aux myrtilles sauvages 6,00 €
servit par 2, accompagnés de fruits de saison

Roasted Fall Vegetable Salad 8,00 €
Mesclun, légumes d'automne rôtis, quinoa, Fourme d'Ambert

PLATS

Pork Cheek & Cajun Sausage Hash 18,50 €
Joue de porc, saucisses cajun, pommes de terre, œuf au plat, poivrons, sauce BBQ fumé

NOLA Eggs Benedict 19,50 €
Choix de crabe piquante***, pulled pork ou portobello croustillant, œuf poché*, épinards, brioche au charbon végétal, sauce hollandaise cajun, pommes de terre sautées
***supplément de 3€ pour le crabe

Duck & Waffles 19,50 €
Filet de canard, gaufres, carottes, sirop d'érable, sauce piquante.

Rachel's Assiette Brunch 18,50 €
Choix de saucisse et bacon, saumon fumé ou portobello croustillant, œufs brouillés, Pommes de terre sautées, Yaourt et granola maison, sirop d'érable..

Steak & Eggs 25,00 €
Onglet bœuf Black Angus Premium (USA), œuf au plat, épinards, polenta, jus au zinfandel

DESSERTS

Cheesecake 8,00 €

Key lime pie 8,50 €
Tarte au citron vert meringuée

Apple pie 9,00 €
Glace vanille

Dessert du moment 10,00 €