




# MENU BRUNCH

DISPONIBLE LES WEEK-ENDS ENTRE 11H ET 15H30





## POUR PATIENTER

**HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6**  6 - 10 - 14  
Mornay, louis d'or

**OLIVES**   6  
Mélange d'olives

**FOCACCIA MAISON**  6  
Beurre fouetté du moment


**VERDURE**   7  
Radis melon, concombre, vinaigrette du moment

**QUARTIERS DE POMMES DE TERRE**   8  
Mayonnaise ail noir et miso

**BRIOCHE AUX ESCARGOTS** 10  
Beurre à l'ail noir

**PLANCHE DE FROMAGES & CHARCUTERIES** 38  
Marinades, olives, croûtons

## BAR À CRU

**HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24**  14 - 24 - 45  
Mignonnettes maison


**TARTARE DE THON** 26  
Yogourt framboise, poivrons rouges rôtis, feta, herbes, sarrasin


**TARTARE DE CERF** 26  
Tomates ancestrales, yogourt chimichurri, câpres, amandes

**PLATEAU TERRE ET MER** 60  
Huîtres, tartare de thon, tartare de cerf, arrivage du moment

## SPÉCIALITÉS


**BÉNÉDICTINE** 25  
Pouding yorkshire, bacon ou gravlax de saumon, oeufs pochés, mousse d'hollandaise, pommes de terre

**PAIN DORÉ TIRAMISU**  24  
Pain brioché, crème mascarpone et marsala, crémeux au café, crumble au lait en poudre

**PAIN DORÉ MATCHA-CHOCOLAT BLANC**  24  
Pain brioché, crème au matcha, copeaux de noix de coco, chocolat blanc

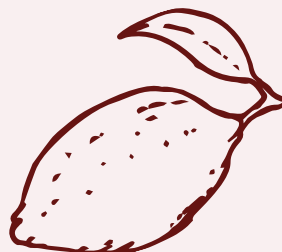
**PAIN DORÉ SUCRÉ SALÉ** 26  
Pain brioché, chutney pommes et lardons, sauce foie gras, oeuf poché

**CROISSANT DÉJEUNER** 25  
Gravlax de saumon ou galette gaspor, ricotta fouettée, oeuf poché, salade verte

**OEUF EN PURGATOIRE**  22  
Puttanesca, oeufs coulants, feta, pain naan, herbes fraîches

**BURRATINA** 26  
Purée d'oignons, proscuitto, oignons perlés glacés, pain multigrains

**GUÉDILLE DE CREVETTES** 24  
Pain brioché, fraise, rhubarbe, salicorne, chips de crevettes




# BRUNCH

## MENU

AVAILABLE ON THE WEEK-ENDS BETWEEN 11:00AM & 3:30PM




### WHILE YOU WAIT...



**ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6**  6 - 10 - 14  
Mornay sauce, louis d'or cheese

**OLIVES**    
Mix of olives



**HOMEMADE FOCACCIA**   
Whipped butter of the moment


**GREEN SALAD**    
Watermelon radish, cucumber, chef's dressing

**POTATO WEDGES**    
Black garlic and miso mayo

**SNAILS BRIOCHE** 10  
Black garlic butter

**CHEESE & CHARCUTERIE BOARD** 38  
Pickles, olives, croutons

### RAW BAR

**OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24**  14 - 24 - 45  
House mignonnettes


**TUNA TARTARE** 26  
Raspberry yogurt, roasted red bell peppers, feta, herbs, buckwheat


**VENISON TARTARE** 26  
Heirloom tomatoes, chimichurri, greek yogurt, capers, almonds

**LAND AND SEA PLATTER** 60  
Fresh oysters, tuna tartare, venison tartare, catch of the day

### SPECIALTY


**BENEDICT** 25  
Yorkshire pudding, salmon gravlax or bacon, poached eggs, hollandaise mousse, potato wedges

**TIRAMISU FRENCH TOAST**  24  
Brioche bread, mascarpone and marsala cream, coffee crèmeux, powdered milk crumble

**MATCHA FRENCH TOAST**  24  
Brioche bread, matcha cream, coconut chips, white chocolate

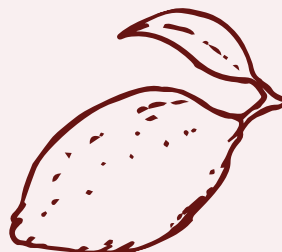
**SWEET & SAVOURY FRENCH TOAST** 26  
Brioche bread, apple & bacon chutney, foie gras sauce, poached egg

**BREAKFAST CROISSANT** 25  
Gaspou sausage or salmon gravlax, whipped ricotta, poached egg, green salad

**EGGS IN PURGATORY**  22  
Puttanesca, runny eggs, feta, naan bread, fresh herbs

**BURRATINA** 26  
Onion purée, prosciutto, roasted pearl onions, multigrain bread

**SHRIMP ROLL** 24  
Brioche bun, strawberry, rhubarb, sea asparagus, shrimp chips



 VEGETARIAN  VEGAN  GLUTEN FREE

Please advise us about any allergies or food restrictions so we can better serve you.