

# MENU BRUNCH

DISPONIBLE LES WEEK-ENDS ENTRE 11H ET 15H30



## POUR PATIENTER

HUÎTRES ROCKEFELLER • 2 / 4 / 6 **SG** 7 / 12 / 17

Mornay, louis d'or

OLIVES **VL** **SG**



6

FOCACCIA & BEURRE DU MOMENT **VG**

6

FOCACCIA & DIP **VG**

17

Stracciatella di burrata, miel épicé, persil, pistaches, zeste de citron, huile d'olive

VERDURE DU MOMENT **VG** **SG**

7

GASPACHO DU MOMENT **VG** **SG**

9

QUARTIERS DE POMMES DE TERRE **VG** **SG**

8

Mayonnaise ail noir et miso

FLEURS DE COURGETTES FRITES **VG**

12

Puttanesca, feta fouetté aux herbes

PLANCHE DE FROMAGES & CHARCUTERIES 38

Marinades, olives, croûtons

## BAR À CRU

HUÎTRES FRAÎCHES • 6 / 12 / 24 **SG** 16 / 30 / 55

Mignonnettes maison

HUÎTRES FAÇON KIR ROYAL • 2 / 4 / 6 **SG** 7 / 12 / 17

Cassis confites, champagne réserve 2021

TARTARE DE TRUITE 26

Mayo aux courgettes, pomme verte, concombre, caviar de moutarde, coriandre, oignons verts

TARTARE DE CERF 26

Purée de cassis et sauge, champignons, chèvre, poivre des dunes, chips de topinambours

PLATEAU TERRE & MER 60

4 huîtres fraîches, tartare de truite, tartare de cerf, arrivage du moment

## SPÉCIALITÉS

BÉNÉDICTINE 25

Pouding yorkshire, bacon ou gravlax de truite, oeufs pochés, mousse d'hollandaise, pommes de terre

PAIN DORÉ TIRAMISU **VG** 24

Pain brioché, crème mascarpone et marsala, crémeux au café, crumble au lait en poudre

PAIN DORÉ MATCHA-CHOCOLAT BLANC **VG** 24

Pain brioché, crème au matcha, copeaux de noix de coco, chocolat blanc, framboises

PAIN DORÉ SUCRÉ SALÉ 26

Pain brioché, chutney canneberges et lardons, sauce foie gras, oeuf poché

CROISSANT DÉJEUNER 25

Galette gaspor ou gravlax de truite, ricotta fouettée aux herbes, oeuf poché, salade verte

OEUFS EN PURGATOIRE **VG** 22

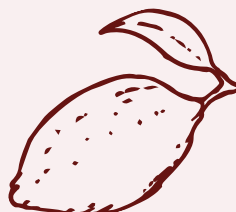
Puttanesca, oeufs coulants, feta, pain naan, herbes fraîches

BURRATINA 26

Chutney d'abricots au thym, purée d'oignons, proscuitto, oignons perlés glacés, amandes, pain multigrains

SALADE GRAVLAX ET CONCOMBRE 26

Feta, menthe, olives, concombre grillé, gravlax de truite, croûtons de focaccia, vinaigrette yogourt, citron et fleur d'ail



**VG** VÉGÉTARIEN

**VL** VÉGÉTALIEN

**SG** SANS GLUTEN

Veuillez nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire afin de mieux vous servir.

# BRUNCH

## MENU

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



### WHILE YOU WAIT...

- ROCKEFELLER OYSTERS • 2 / 4 / 6** **SG** 7 / 12 / 17  
Mornay sauce, louis d'or cheese  6
- OLIVES** **VL** **SG** 6
- FOCACCIA & WHIPPED BUTTER OF THE DAY** **VG** 6
- FOCACCIA & DIP** **VG** 17  
Stracciatella di burrata, hot honey, parsley, pistachios, lemon zest, olive oil
- GREEN SALAD** **VG** **SG** 7
- GASPACHO OF THE DAY** **VG** **SG** 9
- POTATO WEDGES** **VG** **SG** 8  
Black garlic and miso mayo
- CRISPY ZUCCHINI BLOSSOMS** **VG** 12  
Puttanesca, whipped feta and herbs
- CHEESE & CHARCUTERIE BOARD** 38  
Pickles, olives, croûtons

### RAW BAR

- OYSTERS ON THE SHELL • 6 / 12 / 24** **SG** 16 / 30 / 55  
House mignonnettes
- KIR ROYAL OYSTERS • 2 / 4 / 6** **SG** 7 / 12 / 17  
Confied blackcurrant, 2021 reserve champagne
- TROUT TARTARE** 26  
Zucchini mayo, green apple, cucumber, pickled mustard seeds, cilantro, green onions
- VENISON TARTARE** 26  
Blackcurrant and sage purée, mushrooms, goat cheese, dune pepper, jerusalem artichoke chips
- LAND & SEA PLATTER** 60  
4 fresh oysters, trout tartare, venison tartare, catch of the day

### SPECIALTY

- BENEDICT** 25  
Yorkshire pudding, trout gravlax or bacon, poached eggs, hollandaise mousse, potato wedges
- TIRAMISU FRENCH TOAST** **VG** 24  
Brioche bread, mascarpone and marsala cream, coffee crèmeux, powdered milk crumble
- MATCHA FRENCH TOAST** **VG** 24  
Brioche bread, matcha cream, coconut chips, white chocolate, raspberries
- SWEET & SAVOURY FRENCH TOAST** 26  
Brioche bread, cranberry & bacon chutney, foie gras sauce, poached egg
- BREAKFAST CROISSANT** 25  
Gaspor sausage or trout gravlax, whipped ricotta and herbs, poached egg, green salad
- EGGS IN PURGATORY** **VG** 22  
Puttanesca, runny eggs, feta, naan bread, fresh herbs
- BURRATINA** 26  
Thyme and apricot chutney, onion purée, prosciutto, roasted pearl onions, almonds, multigrain bread
- GRAVLAX AND CUCUMBER SALAD** 26  
Feta, mint, olives, grilled cucumber, trout gravlax, focaccia croutons, yogurt, lemon and garlic scape dressing

