

La Carte

Brunch Florentin

Servi le dimanche de 11H00 à 13H30

Pains et viennoiseries

Boisson chaude et Jus de fruit parmi notre sélection

Fruit frais

Laitage au choix :

Yaourt nature, Yaourt aux fruits, Skyr, Fromage blanc ou Yaourt végétal

Céréales au choix :

Muesli, Choco crisp, Cornflakes ou Granola

Instant gourmand :

Pancake ou Brioche perdue

Topping : Sirop d'érable, chocolat ou caramel

Nos Oeufs :

Oeufs brouillés

Oeufs au plat

Oeufs à la coque

Oeuf poché et toast d'avocat

Oeuf Bénédicte (Truite fumée ou Bacon)

Oeuf Florentine

Omelette

Topping : Fines herbes, comté râpé, duxelles de champignons

Garnitures :

Jambon blanc, saucisses de volaille, saucisses de porc, tranches de lard grillées

fromages affinés ou truite fumée

5g Caviar en supplément à 30 €

Plats de partage :

Évoluant au gré des saisons et selon les arrivages.



Prix nets en euros. Service compris.

La Carte

Florentine Brunch

Served on Sundays from 11:00am to 1:30pm

Breads and pastries

Hot drink and Fruit juice from our selection

Fruit frais

Milk based preparation:

Plain yogurt, Fruit yogurt, Skyr, Cottage cheese or Vegetal yogurt

Cereals from our selection:

Muesli, Choco crisp, Cornflakes or Granola

Sweet instant:

Pancake or French toast

Topping : Maple syrup, Chocolate or Caramel

Our Eggs :

Scrambled eggs

Fried eggs

Boiled eggs

Poached egg and avocado toast

Benedicte Egg (Smoked Trout or Bacon)

Florentine Egg

Omelette

Fine herbs, Grated Comté cheese, Mushrooms duxelles, Candied onions

Garnishes:

Ham, Poultry sausages, Pork sausages, Bacon, Dry aged cheeses, Smoked Trout

5g Caviar in addition for 30 €

To share a meal :

Evolving with the seasons and products availabilities.



Boissons chaudes et jus de fruits ***Hot drinks and fruit juices***

Les Cafféinés / Coffee based

Espresso

Espresso Macchiato

Double-Espresso

Café allongé (Long Coffee)

Café Américain (Americano)

Café latté (Latté)

Cappuccino (Cappuccino)

Latté Macchiato (Latté Macchiato)

Les Chocolatés / Chocolate based

Chocolat chaud (Hot chocolate)

Chocolat Viennois (Viennese chocolate)

Café Mocha (Mochacino)

Thés & Infusions / Teas & Herbal teas

Tous nos thés sont confectionnés par la maison Lydia Gautier.

All our teas are produced by Lydia Gautier.

All day T *Thé noir du Sri Lanka (Black tea from Sri Lanka)*

Kukicha *Thé vert du Japon (Green tea from Japan)*

White Jasmin *Thé blanc du Népal au parfum de jasmin (White tea from Nepal, Jasmin)*

Rooibos Rouge *Thé sans théine d'Afrique du Sud (South-african caffeine-free tea)*

T Relax *Camomille, tilleul et verveine (Camomile, Linden and verbena)*

Nos boissons chaudes lactées peuvent être réalisées au lait entier de vache, au lait d'amande ou au lait d'avoine.

Nous proposons également une version décaféinée pour les boissons à base de café.

All our dairy based drinks can be made with whole cow milk, almond milk or oat milk. We also serve a caffeine-free version of our coffee based drinks.

Jus de fruit / Fruit juices

Jus d'orange pressé (Fresh pressed orange juice)

Jus de pamplemousse pressé (Fresh pressed grapefruit juice)

Jus de pomme (Apple juice)

Jus d'ananas (Pineapple juice)

