Le Brunch
de la VILLA
FLORENTINE

Brunch Florentin

Le meilleur du petit déjeuner au buffet, un œuf bio préparé selon ses envies et un plaisir sucré. Puis vient le plaisir du déjeuner : une entrée, un plat de saison et ses garnitures, à partager au centre de la table.
Tous les dimanches, de 12h à 13h30

Dimanche à table, le Meilleur des deux Mondes.
À la Villa Florentine, le Brunch renoue avec son idée originelle : réunir le meilleur du petit déjeuner et du déjeuner, sans avoir à choisir entre les deux. Une certaine liberté à table, et surtout le plaisir de partager.
Tout commence au buffet, où les produits de producteurs locaux et d'artisans engagés sont à l'honneur : viennoiseries sorties du four, cakes maison, pains soigneusement sélectionnés, jus de fruits, yaourts et céréales.
À la carte, chacun compose selon ses envies : une boisson chaude, un œuf bio préparé à sa façon et un plaisir sucré.
Puis le déjeuner prend des airs de grande tablée familiale. Une entrée à partager, un plat généreux dicté par les saisons et les arrivages, des garnitures qui circulent d'une assiette à l'autre. Le plaisir des choses simples, le goût des bons produits et Lyon à perte de vue.

Sunday at the Table, the Best of Both Worlds.
At Villa Florentine, brunch returns to its original spirit: bringing together the best of breakfast and lunch, without having to choose between the two. A moment of freedom around the table, and above all, the pleasure of sharing.
It all begins at the buffet, where local producers and dedicated artisans take centre stage: freshly baked viennoiseries, homemade cakes, carefully selected breads, fruit juices, yoghurts and cereals.
From the à la carte selection, each guest can follow their own desires, with a hot drink, an organic egg prepared to their liking, and a sweet indulgence.
Then lunch unfolds in the spirit of a generous family gathering. A starter to share, a generous main course inspired by the seasons and the finest arrivals, and side dishes passed from one plate to another. The simple pleasure of gathering around the table, the taste of exceptional ingredients, and Lyon stretching out before you.

À La Carte

un oeuf et/ou un instant gourmand au choix

Oeufs

Oeufs brouillés
Oeufs au plat
Oeufs à la coque et mouillettes
Omelette (fines herbes, champignons, comté râpé ou jambon blanc)

Oeufs Signatures

Oeuf Florentine
Oeuf Bénédicte (truite fumée ou bacon)
Oeuf Poché sur toast d'avocat et fromage de chèvre

Instant Gourmand

Bol de skyr, fruits frais et granola
Pancake
Brioche perdue
Topping au choix : sirop d'érable, chocolat ou caramel

Liste des allergènes disponible sur demande.
Prix nets en euros. Service compris.
Origine de nos viandes : nées, élevées et abattues en France
Charcuterie provenance d'Italie

Les Caviars

Servis sur glace, avec blinis maison et crème crue
Served on ice with homemade blinis and raw cream

Caviar Daurenki 30g – Petrossian **160**

Caviar Daurenki 50g – Petrossian **260**
frais et équilibré, délicatement iodé, aux subtiles notes de fruits secs

Caviar Beluga 30g - Sturia **360**
grande finesse, crémeux et peu iodé, aux notes beurrées

Caviar Oscietre prestige 30g - Sturia **180**
élégant et équilibré, aux notes de noisette légèrement grillées

Caviar IGP d'Aquitaine 30g - Sturia **140**
frais et équilibré, délicatement iodé

Caviar Baeri 30g - Perlita **130**

Caviar Baeri 50g - Perlita **220**
frais et délicatement iodé, aux notes beurrées et de noisette

Liste des allergènes disponible sur demande. Allergens list available on demand.
Prix nets en euros. Service compris. Prices in euro. Service included.

Boissons Chaudes

Les Caféinés / Coffee based

Espresso
Espresso Macchiato
Double-Espresso
Café Allongé
Café Américain
Café Latté
Cappuccino
Latté Macchiato
Café Glacé

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*
Comte Grey *Thé noir du Népal et huile essentielle de bergamote*
Indian Mood *Thé noir d'Inde, épices et écorces de yuzu*
Kukicha *Thé vert du Japon*
Marocco Spirit *Thé vert de Chine et menthe douce dite nanah*
T Revive *Thé vert du Japon, citronnelle et gingembre*
Rooibos Rouge *Thé sans théine d'Afrique du Sud*
T Relax *Camomille, tilleul et verveine*
T Ranga *Hibiscus, framboise, vanille, cynorrhodon et écorce d'orange douce*

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.

Formé auprès de Jean-Louis Nomicos, Arnaud Donckele et Hugo Bourny au Lucas Carton, le Chef Henri Carlier s'inscrit dans une filiation de chefs où la transmission, la rigueur et le sens du détail façonnent l'exigence. À la Villa Florentine, il orchestre l'ensemble de l'offre gastronomique. Il revendique une cuisine en construction, cohérente et émotive. En construction, parce qu'il assume sa jeunesse comme un élan créatif ; cohérente, car pensée en dialogue constant avec les producteurs et les saisons ; émotive, enfin, parce qu'il cherche à provoquer le souvenir plus que la démonstration.

Trained under Jean-Louis Nomicos, Arnaud Donckele, and Hugo Bourny at Lucas Carton, Chef Henri Carlier belongs to a lineage of chefs for whom transmission, discipline, and attention to detail shape a deep sense of excellence. At Villa Florentine, he orchestrates the entire gastronomic offering. He champions a cuisine that is evolving, coherent, and emotive. Evolving, as he embraces his youth as a creative driving force; coherent, through a constant dialogue with producers and the seasons; and emotive, as he seeks to evoke lasting memories rather than mere demonstration.