

PETIT-DÉJEUNER

LE PETIT-DÉJEUNER

BUFFET D'EDMOND

7H-10H30

29€

À LA CARTE

7H-12H

PANCAKES AU SIROP D'ÉRABLE, fruits rouges	12€
CRÊPES MAISON	11€
SCONES MAISON, crème fraîche, confiture	10€
YAOURT GREC & granola maison, fruits frais, miel	12€
ŒUFS BROUILLÉS AU CHOIX, jambon, fromage, bacon, champignons, oignons	8€
ŒUFS AU PLAT AU CHOIX, jambon, fromage, bacon, champignons, oignons	8€
OMELETTE AU CHOIX, jambon, fromage, bacon, champignons, oignons	11€
TARTINE DE SAUMON FUMÉ, pain brioché, crème fraîche, œuf poché, ciboulette	16€
AVOCADO TOAST, pain céréales, guacamole, œuf poché	14€

FORMULE EXPRESS

7H-12H

1 BOISSON CHAUDE
2 PETITES VIENNOISERIES

12€

PETIT-DÉJEUNER

BOISSONS

7H-12H

JUS DE FRUITS PRESSÉS

6€

Orange, Citron

CAFETERIE

Expresso, Noisette, Déca

5€

Double Expresso, Crème

7€

Cappuccino, Latte Macchiato

8€

Chocolat chaud, Chococcino

8€

Matcha Latte

8€

PALAIS DES THÉS

8€

Big Ben, Grand Jasmin Imperial, Earl Grey,

Jade Chine,

Rooibos,

Genmaicha Yama,

Thé Vert à la menthe

INFUSIONS

7€

Détox Scandinave

L'Herboriste N°108 : Verveine, Orange, Menthe

* Lait végétal sur demande

DÉJEUNER

12H-18H

OMELETTE AU CHOIX , jambon, fromage , bacon, champignons, oignons	11€
AVOCADO TOAST , pain céréales, guacamole, œuf poché	14€
BROCOLI NORI , dattes séchées, pistaches	12€
CEVICHE DE DAURADE , oignon rose de Bretagne	23€
CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS BIO , chips de pomme grenaille	21€
FRITES AU SEL NORI	11€
TACOS DE POISSON , mayonnaise piquante	17€
LOBSTER ROLL , sauce chipotle, pickles d'oignons	24€

SALADE CÉSAR , cœur de sucrine, poulet, croûtons	26€
FISH & CHIPS DE BAR , sauce Worcestershire, sauce tartare, frites	25€
BURGER DE PORC EFFILOCHÉ , sauce teriyaki & mayo japonaise	21€
PIÈCE DU BOUCHER , sucrine & frites	34€
POULET FERMIER , zaalouk maison & naan	29€
RISOTTO DE SAISON	27€
SPAGHETTI MAISON AU HOMARD , bisque de homard à la tomate, ciboulette	41€

SUCRÉS

CRÊPES MAISON	11€
SCONES MAISON , crème fraîche, confiture	10€
CRÈME BRÛLÉE , vanille de Madagascar	13€
ROSACE DE FRUITS ROUGES , fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise	16€
TIRAMISU , au café du Honduras	13€
PARIS-BREST , vanille et chocolat, cœur coulant au praliné grué de cacao	13€
COOKIE XL , noix de pécan caramélisées, caramel onctueux vanille	13€

FORMULES

12H-14H30

ENTRÉE ET PLAT À CHOISIR PARMI
LES SUGGESTIONS DU JOUR

ENTRÉE DU JOUR

14€

PLAT DU JOUR

28€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

(LES DESSERTS SONT À CHOISIR
DANS LA CARTE DÉJEUNER)

37€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(LES DESSERTS SONT À CHOISIR
DANS LA CARTE DÉJEUNER)

45€

À DÎNER 19H-23H

ENTRÉES

FOIE GRAS POÊLÉ , brioche, sauce aigre - douce maison au gingembre	19€
LE HOMARD BLEU BRETON EN SALADE , mozzarella, sucrine, avocat, condiment curcuma	38€
DAURADE MARINÉE FAÇON GRAVLAX , chutney de pamplemousse & orange sanguine, fenouil et quinoa	19€
VELOUTÉ DE MARRONS , œuf parfait & croûtons dorés	14€
NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES , fregola sarda, sauce au vin blanc et émulsion au curcuma	25€

PLATS

RISOTTO CRÉMEUX DE BUTTERNUT ET ÉPINARDS émulsion aux graines de courge	27€
FILET DE BŒUF ANGUS , os à moelle gratiné et pommes grenailles	49€
LE BAR , déclinaison de brocoli et safran	32€
GNOCCHIS HOMARD , emulsion corail	42€
SUPRÊME DE POULET AUX CÈPES , choux frisé et sauce légère aux champignons	29€

DESSERTS

TARTE CITRON , crème citron, condiment citron, nuage citron vert	16€
PAVLOVA EXOTIQUE , crème vanille, confit mangue, fruit de la passion, gel tagette	16€
CHOUX VANILLE GRILLÉE DE MADAGASCAR , confiture de lait, praliné amande grillée, crème anglaise	16€
ROSACE DE FRUITS ROUGES , fraises, myrtilles, mûres, groseilles, jus de framboise	16€

DESSERT À PARTAGER

LE BABA POUR DEUX , rhum Plantation Original Dark, chantilly vanille de Madagascar	22€
--	-----