

Carte du Brunch



NOS PATISSERIES

*Viennoiseries, Pancake, Crêpes, Chouquettes,
Cake Citron, Marbré Chocolat, Canelés, Cookies, Brioches,
Madeleines, Financier, Macarons
Saint-Honoré, Tarte tatin, et Royal Chocolat*



NOS OEUFS

*Œuf brouillé, Œuf au plat, Œuf mollet, Œuf poché,
Omelette, ou Omelette Soufflé,
Œuf Benedicte au bacon ou saumon avocat
Œuf Mimosa Caviar*



NOS INCONTOURNABLES

*Coquillages et crustacés
Quiches et salades de la maison
Saumon Bellevue et Pâté croute au Foie Gras
Bœuf Wellington gratin Dauphinois sauce Périgueux*



NOS BOISSONS

*Jus d'orange, pamplemousse, pomme, cassis, et mangue passion
Thé infusé à la menthe, Thé infusé aux herbes
Crozes Hermitage Cuvée Baron Bowmann
Chablis Cuvée Madame Bowmann*

120 €

Brunch Menu



OUR PASTRIES

*Viennese pastries, Pancake, Crepes, Chouquettes,
Lemon cake, Chocolate marble, Canelés, Cookies, Brioches,
Madeleines, Financier, Macaroons
Saint-Honoré, Tarte tatin, and Royal Chocolate*



OUR EGGS

*Scrambled egg, Fried egg, Soft egg, Poached egg,
Omelette, or Omelette Soufflé,
Egg Benedict with bacon or salmon avocado
Caviar Mimosa Egg*



OUR MUST-HAVE

*Shellfish and crustaceans
Quiches and salads of the house
Bellevue salmon and Foie Gras pâté
Beef Wellington gratin Dauphinois with Perigueux sauce*



OUR BEVERAGES

*Orange, grapefruit, apple, black currant and mango passion juice
Tea infused with mint, Tea infused with herbs
Crozes Hermitage Cuvée Baron Bowmann
Chablis Cuvée Madame Bowmann*

120 €