LOVE · ART · BRUNCH

Carte de la semaine

DU MERCREDI AU VENDREDI

LE PETIT DÉJEUNER · 9:00 — 12:00

Le parisien — 12 €

- Boisson chaude au choix
- Jus d'orange pressé
- Croissant, pain, beurre et confiture

DÈS 10:30 · TOUT COMPRIS

Le brunch de la semaine — 25 €

- Boisson chaude au choix
- Jus d'orange pressé
- Croissant, pain, beurre et confiture
- Fromage blanc, granola, coulis de fruits rouges
- Muffin, œuf poché, porc effiloché, mayonnaise chipotle, salade

Option végétarienne possible

ENFANTS Mini brunch pour les enfants !

Le déjeuner

À PARTIR DE 12H00

Formule plat + dessert — un plat et un dessert de la carte — 24 €

Magritte LE ROLL — 20 €

Pain brioché, magret basse température, julienne de légumes rôtis, sauce gribiche au miso

Frida LA FOCACCIA — 21 €

Focaccia à la pistache, crevettes, cream cheese au nori, légumes de saison rôtis, salade, sauce teriyaki

Banksy LE GRILLED CHEESE — 19 €

Pain de campagne, effiloché de porc, tomme de Savoie, chou rouge, salade

Diego LE BUN — 19 €

Bun de notre boulanger, poulet crispy, légumes de saison rôtis, galette de pommes de terre, mayonnaise miel et curry

Matisse LA SALADE — 15 €

Salade d'orzo, légumes rôtis, suprêmes d'agrumes, endives braisées, vinaigrette tomate, jambon fumé normand

Monet LE VÉGÉTARIEN — 16 €

Céleri confit et sa purée, orzo, feta, noisettes, huile de livèche

Les desserts

Croque poire — 10 €

Poire caramélisée, noix de pécan, caramel au beurre salé

Siphon dulce de leche — 10 €

Crumble cacao, compote d'ananas, chips d'ananas

Cheesecake — 7 €

Les enfants

MOINS DE 12 ANS

Menu enfant — 12 €

Jus de pomme fermier, mini burger au poulet pané, muffin au chocolat

Prix nets, service compris · Paiement au comptoir, merci !

LOVE · ART · BRUNCH

Carte du samedi

SAMEDI ET JOURS FÉRIÉS

LE PETIT DÉJEUNER · 9:00 — 12:00

Le parisien 12 €

Boisson chaude au choix

Jus d'orange pressé

Croissant, pain, beurre et confiture

DÈS 10:30 · TOUT COMPRIS

Le brunch du week-end 34 €

01 Boisson chaude au choix

02 Jus de fruit frais *(ou mimosa + 4 €)*

03 Scone, beurre et confiture maison

04 Fromage blanc, coulis de fruits rouges et granola

05 *Le muffin anglais*, au choix :

SAUMON épinards, galette de pomme de terre, œuf poché, sauce hollandaise

BACON galette de pomme de terre, légumes de saison, œuf poché, sauce cheddar

06 Dessert du moment

Option végétarienne possible

Le déjeuner

À PARTIR DE 12H00

Magritte LE ROLL — 20 €

Pain brioché, magret basse température, julienne de légumes rôtis, sauce gribiche au miso

Frida LA FOCACCIA — 21 €

Focaccia à la pistache, crevettes, cream cheese au nori, légumes de saison rôtis, salade, sauce teriyaki

Banksy LE GRILLED CHEESE — 19 €

Pain de campagne, effiloché de porc, tomme de Savoie, chou rouge, salade

Diego LE BUN — 19 €

Bun de notre boulanger, poulet crispy, légumes de saison rôtis, galette de pommes de terre, mayonnaise miel et curry

Matisse LA SALADE — 15 €

Salade d'orzo, légumes rôtis, suprêmes d'agrumes, endives braisées, vinaigrette tomate, jambon fumé normand

Monet LE VÉGÉTARIEN — 16 €

Céleri confit et sa purée, orzo, feta, noisettes, huile de livèche

Les desserts

Croque poire — 10 €

Poire caramélisée, noix de pécan, caramel au beurre salé

Siphon dulce de leche — 10 €

Crumble cacao, compote d'ananas, chips d'ananas

Cheesecake — 7 €

Les enfants

MOINS DE 12 ANS

Menu enfant au déjeuner — 12 €

Jus de pomme fermier, mini burger au poulet pané, muffin au chocolat

Mini brunch au brunch — 12 €

Jus de pomme fermier, mini muffin anglais, œuf poché au saumon ou au bacon, muffin au chocolat

Prix nets, service compris · Paiement au comptoir, merci !

LOVE · ART · BRUNCH

Carte du dimanche

PETIT DÉJEUNER ET BRUNCH

Le petit déjeuner

9:00 — 10:00

Le parisien — 12 €

Boisson chaude au choix, jus d'orange pressé, croissant, pain, beurre et confiture

Le brunch

DÈS 10:30

TOUT COMPRIS

Le brunch du week-end

34 €

01 Boisson chaude au choix

02 Jus de fruit frais *(ou mimosa + 4 €)*

03 Scone, beurre et confiture maison

04 Fromage blanc, coulis de fruits rouges et granola

05 *Le muffin anglais*, au choix :

- SAUMON épinards, galette de pomme de terre, œuf poché, sauce hollandaise
- BACON galette de pomme de terre, légumes de saison, œuf poché, sauce cheddar

06 Dessert du moment

Option végétarienne possible

Mini brunch MOINS DE 12 ANS — 12 €

Jus de pomme fermier, mini muffin anglais, œuf poché au saumon ou au bacon, muffin au chocolat

Prix nets, service compris · Paiement au comptoir, merci !