



LOVE · ART · BRUNCH

Le petit déjeuner *et le brunch*

DU MERCREDI AU DIMANCHE

Le petit déjeuner

9:00 – 12:00

Le parisien

12 €

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

Le brunch

DÈS 10:30 · TOUT COMPRIS

DU MERCREDI AU VENDREDI

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 !

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

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 · SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

12 €

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

TOUTE LA JOURNÉE

Café de spécialité Ombra, thés Kusmi, jus pressés, cidre du Manoir
d'Apreval : *la carte des boissons est sur la table.*





LOVE · ART · BRUNCH

Le déjeuner

DU MERCREDI AU SAMEDI · 12:00 – 14:30

Formule plat + dessert

Un plat et un dessert de la carte · du mercredi au vendredi

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

Desserts et pâtisseries

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 €

Le carré aux noix de pécan

4 €

Le cookie du moment

3,50 €

La pâtisserie du moment

5 €

Les enfants

MOINS DE 12 ANS

Menu enfant

12 €

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