

BRUNCH

De midi à 16h30

Boissons chaudes:

Espresso, noisette, allongé, déca	3 €
Flat white, double espresso, grand crème, cappuccino	5,6 €
Chocolat chaud	5,6 €
Café Filtre	3 €
Chai latte, Chai tea (La main noire)	6,5 €
Matcha latte	6,5 €
Café frappé	7 €
Latte frappé	8 €
Supplément extra shot espresso	1 €

Thés Sélection « L'Autre thé bio »

6 €

Lapsang souchong fumé: thé Chinois fumé à la racine de pin
Earl grey Royal: thé Chinois, bergamote, fleur de bleuet
Thai kio Royal: thé de Thaïlande récolté à la main
Ruby Oolong: cultivé en altitude à 1500m, oxydé & torréfié
Grand jasmin bio: thé vert au jasmin
Rooibos vanille: thé rouge à la vanille, sans théine
Darjeeling yanki tea: fruité avec des notes amandées et vanillées

Thés Japonais sélection « Jugetsudo »

6 €

Sencha: thé vert, fraîcheur et tonus grâce à la vitamine C
Genmaicha: thé vert aux grains de riz soufflés, relaxant
Sobacha: graines de sarrasin grillées

Boissons fraîches

Eaux: 33cl Perrier, ½l Evian, ½l Badoit, 1l Orezza	5/8 €
Sodas: Coca-Cola, Coca Zéro, ginger beer, tonic Archibald limonade Lorina	5 €
Schorle: rhubarbe ou citron, gingembre	6 €
Tensai tea: Thé noir glacé, gingembre	6 €
Citronnade maison: citron, sucre, eau gazeuse, menthe, concombre	7 €
Jus de fruits pressés: orange, pamplemousse, citron	6 €
Jus de fruits artisanaux: pomme, abricot	6 €
Jus de tomate artisanal BIO: selon arrivage (E.&J.E Constantin)	8 €
Cidre artisanal Breton: Cidrerie du Golf	7 €

Super Jus

8 €

Recharge: pomme, orange, carotte, gingembre

Detox: cresson, concombre, granny smith

Antioxi: ananas, banane, kiwi, gingembre

Mailea Weger x Grand Amour

Tomates anciennes Lait ribot & huile d'agrumes	9 €
Cornille et cheddar blanc Cébettes, vinaigrette à l'ail vert	10 €
Riz soufflé & œuf au plat Avocat, chou, cacahuète pimentée, vinaigrette à l'ail, labneh	12 €
Sandwich d'agneau confit Avocat, sauce salsa fraîche, mayonnaise au citron, jus	15 €
Pancake au sarrasin et sirop d'érable au chocolat Beurre malté	11 €
Cerises & crème "Brunost" Biscuit Graham à la mélasse	9 €

Formule Brunch enfants

12 €

Jus de fruit
Macaronis au jambon ou mini burger-frites
Glace au choix 1 boule (Vanille, Fraise, Nocciolata)

Œufs

Œufs au plat ou brouillé, asperge (bacon +3€)	9 €
Œufs brouillés truite d'Ecosse, asperge	13 €
Œufs Bénédicte bacon	13 €
Œufs Bénédicte truite d'Ecosse	14 €

Plats

Assiette "Grand Amour", épinard, trévisse, tomme, pistache Freekeh, asperges, petits pois, brocolis, trévisse, pickles de moutarde	16 €
Volaille du Sud Ouest rôtie, frites maisons, jus	21 €
Tartare de bœuf Normand, frites maisons	17 €
Croque Monsieur, jambon & gouda truffé, mesclun	17 €
Gratin de macaronis, jambon & comté	16 €

Desserts

Crème brûlée	8 €
Granola, yaourt grec (fruits +2€)	8 €
Salade de fruits	7 €

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques