

Brunch

Formule brunch : 23 €

Limonade maison ou jus frais (orange, pamplemousse, citron)

Saucisse de volaille, taboulé d'hiver, carottes rôtis au cumin, salade de betteraves et ricotta fumée, salade de choux.

Carrot-cake

Formule végétarienne : 22 €

Limonade maison ou jus frais (orange, pamplemousse, citron)

Beignet de courges, taboulé d'hiver, carottes rôtis au cumin, salade de betteraves et ricotta fumée, salade de choux.

Carrot-cake

Formule enfant : 13 €

Mini burger/frites ou pâtes au jambon

Boisson fraîche & boule de glace

Œufs :

Œufs Bénédicte bacon, champignons & tomates 15 €

Œufs Bénédicte saumon, champignons & tomates 16 €

Œufs brouillés nature, champignons & tomates 12 €

Œufs brouillés bacon, champignons & tomates 13 €

Œufs brouillés saumon, champignons & tomates 15 €

Salade :

Salade Amour 18 €
Betteraves, poires, saucisse du Jura, tomme, noix, endives, sucrine

Assiette verte & mozzarella 18 €
Brocolis, pois gourmands, edamames, sésame au wasabi, huile d'olive citron

Chèvre rôti 18 €
Crottin du Perche, thym, miel, mesclun, cazettes

Plats :

Poulette rôtie, frites 25 €

Tartare de bœuf, frites et salade 22 €

Bavette grillée 27 €
Bavette Angus d'Aberdeen Angus, frites, salade

Smash Burger, frites 20 €

Bacon-Smash Burger, frites 21 €

Croque-monsieur, salade 18 €

Sandwich pastrami « Maison David » 22 €

Gratin de macaroni au comté 19 €

Gratin de macaroni au comté jambon 20 €

Desserts :

Cookie XXL, crème chantilly maison 13 €

Blanc Manger, fruits de la passion 9 €

Granola maison et yaourt de brebis 12 €

Pancakes, sirop d'érable 9 €

Salade de fruits 12 €

Glaces et sorbets Bio 2 boules 11 €

Vanille, chocolat mendiant, fruit de la passion, praliné aux amandes, sésame noir, cacao extra bitter, mangue, ananas rôtis

Brunch

Brunch formula: 23 €

Homemade lemonade or fresh juice (orange, grapefruit, lemon)

Poultry sausage, winter tabbouleh, roasted carrots with cumin, beetroot and smoked ricotta salad, coleslaw.

Carrot cake

Vegetarian formula: 22 €

Homemade lemonade or fresh juice (orange, grapefruit, lemon)

Squash fritters, winter tabbouleh, roasted carrots with cumin, beetroot and smoked ricotta salad, coleslaw.

Carrot-cake

Kids formula: 13 €

Mini burger/fries or ham pasta

Soft drink & scoop of ice cream

Eggs :

Eggs Benedict bacon, mushrooms & tomatoes 15 €

Eggs Benedict salmon, mushrooms & tomatoes 16 €

Scrambled eggs, mushrooms & tomatoes 12 €

Scrambled eggs bacon, mushrooms & tomatoes 13 €

Scrambled eggs salmon, mushrooms & tomatoes 15 €

Salad :

Salade Amour 18 €

Beetroot, pears, Jura sausage, tomme cheese, walnuts, endives, sucrine

Assiette verte & mozzarella 18 €

Broccoli, peas, edamame, wasabi sesame, lemon olive oil

Chèvre rôti 18 €

Crottin du Perche, thyme, honey, mesclun, cazettes

Main courses :

Roast chicken, fries 25 €

Beef tartare, fries and salad 22 €

Bavette grillée 27 €

Bavette Angus d'Aberdeen Angus, fries and salad

Smash Burger, fries 20 €

Bacon-Smash Burger, fries 21 €

Croque-monsieur, salad 18 €

Pastrami Sandwich « *Maison David* » 22 €

Gratin of macaroni with comté cheese 19 €

Gratin of macaroni with comté cheese & ham 20 €

Deserts :

Cookie XXL, homemade whipped cream 13 €

Blanc Manger, passion fruit 9 €

Homemade granola and sheep's yoghurt 12 €

Pancakes, maple syrup 9 €

Fruits salad 12 €

Organic ice creams and sorbets 2 scoops 11 €

Vanilla, mendiante chocolate, passion fruit, almond praline, dark sesame, extra bitter cocoa, mango, roasted pineapple