






## FORMULE BRUNCH



dès 27€

TOUS LES SAMEDIS, DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS

1) *Je choisis entre un jus d'orange pressé, un thé et un espresso*

2) *Je choisis un plat*

-  **Muffin Breakfast**  
Œufs brouillés, bacon, cheddar
-  **Gaufre salée (+2€)**  
Gaufre parmesan, saumon, avocat, fromage frais, ciboulette
-  **Guédille au crabe (Crab Roll) (+3€)**  
Pain brioché, chair de crabe, crevettes, mayonnaise au citron vert et ciboulette

-  **Tartine gourmande**  
Écrasé d'avocats, persillade, mozzarella buffala, oignons rouges, olives
-  **Bol d'Açaï (+1€)**  
Purée d'Açaï, cacao, avocats et bananes accompagné de fruits frais et fruits secs

3) *Je choisis un des deux duos d'accompagnements*

-  **Le duo du terroir**  
Jambon cru et fromage
-  **Le duo végétarien**  
Salade de lentilles - petits pois et houmous de betteraves

4) *Je fais la dégustation des 6 chocolats, j'en retiens 2 et je les associe à 2 plaisirs chocolatés parmi :*

 *Les boissons chocolatées*

*Chocolat chaud*


*Choco Cappuccino*

*Choco Latte Macchiato*

*Chocolat chaud Vegan (+ €1,00)*

*Café Mocha*

*Thé ou café*

 *La glace enrobée de chocolat (notre glace vanille maison enrobée du chocolat de votre choix)*

 *Le ramequin de chocolat (pour accompagner vos viennoiseries et fruits)*

Nous vous servirons également un panier de **Viennoiseries** (mini-gaufres, mini-pancakes, mini-croissants et petits pains) ainsi que **des fruits frais** (que vous pourrez tremper dans votre chocolat).