

Brunch

Tous les dimanches de 12h00 à 15h00

BRUNCH 55€

Enfant de moins de 12 ans / 20€

BOISSONS CHAUDES

1 BOISSON AU CHOIX

Expresso, Café Filtre

Thé Mariage Frères, Chocolat Chaud à l'ancienne, Lait Chaud

LAITAGES, FRUITS

Fromages affinés pour vous
par Bernard Mure Ravaud

Yaourt fermier nature
ou aux fruits

Salade de fruits frais

Céréales

SALÉ

Saumon fumé par nos soins

Jambon blanc à l'os

Charcuteries

Salades gourmandes

Blanc de volaille

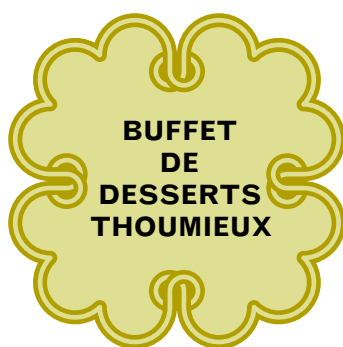
Mesclun

BOULANGERIE

Croissant, pain au chocolat,
pain complet, pain de mie toasté

Pain sans gluten (à la demande)

Confitures, miel, marmelade, beurre de chez Jean Yves Bordier



OEUFS BIO SELON VOS GOÛTS

Omelette, Brouillés, Pochés ou Coques, avec au choix:
bacon, saucisse, champignons, fines herbes

Les œufs Bénédicte

Œuf poché / croutons dorés / pousses d'épinards / champignons blancs

Les œufs Meurette

Œuf poché / croutons dorés / sauce lie de vin / poitrine caramélisée

BOISSONS FRAÎCHES - DÉTOX (à discrétion)

Orange, citron, pamplemousse pressés par nos soins

Jus de Carotte, Gingembre, Curcuma

Smoothie aux fruits de saison

BRASSERIE THOUMIEUX

HORS D'OEUVRES

Quinoa / Avocat - Chou kale - Grenade 18 €
Burrata crémeuse / Betterave cuite en croute de sel 22 €
Escargots de Bourgogne / En coquilles - Beurre « Maître d'hôtel » 6 ou 12 pièces / 16 € -26€
Velouté parmentier / Garniture mijotée – copeaux de Parme – balsamique réduit 18 €
Maquereau de Méditerranée / Mariné - Grillé - Concombre libanais - raifort - herbes fraîches 18 €
Cœur de saumon / Yaourt grec - Concombre 28 €
Cuisse de Grenouille / Racine de persil - Parmesan 38 €
Tarte à l'oignon / Soubise - Jus de rôti 18 €
Foie gras de canard des Landes / Confit au naturel - chutney de cranberries 28 €

POISSONS

Aile de Raie façon grenobloise / Gnocchi 32 €
Dos de Cabillaud / Chou braisé - condiment chou rouge fermenté 31 €
Bonite / Endives clémentines corses 28 €
Poulpe de Méditerranée / Grillé au Jospier - risotto carnaroli aux algues - condiment « gremolata » 32 €
Saint Jacques Normandes / Poireaux grillés au Jospier 35 €

VIANDES

Volaille fermière / Grillée au Jospier - épeautres - carottes fanes 28 €
Aller-retour ou Tartare de bœuf / Oignons rings - frites maison 22 €
Ris de veau / Chapelure de noisettes - oignons doux - feuilles de moutarde 38 €
Filet de canette de barbarie / Rôtie et laquée - potimarrons - agrumes 29 €
Côte de Boeuf Simmental maturée 1kg / Champignons sauvages - pommes grenailles- sucrine Pour 2pers 95 €

FROMAGES & DOUCEURS

Fromages / Affinés pour vous par Bernard Mure-Ravaud 12 €
Yaourt vanillé maison 9 €
Profiteroles / à notre façon 16 €
Glace vanille / Turbinée minute - pop corn caramélisé 10 €
Ananas Victoria / En fin carpaccio - huile d'olive - coriandre en sorbet 14 €
Tarte poire/chocolat à partager 18 €
Crème brûlée / aux noisettes 14 €
Café Gourmand 12 €

Toutes nos viandes sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France et UE - TVA incluse au taux de 10% et