

# LE BRUNCH DU DIMANCHE

## LE PETIT 29€/pers

Buffet de fromages  
(à volonté)

+ 1 Assiette

+ Café filtre ou Thé  
ou Jus de pomme

## LE MOYEN 35€/pers

Buffet de fromages  
(à volonté)

+ 2 Assiettes

+ Café filtre ou Thé  
ou Jus de pomme

## LE GRAND 39€/pers

Buffet de fromages  
(à volonté)

+ 3 Assiettes

+ Café filtre ou Thé  
ou Jus de pomme

## BUFFET DE FROMAGES À VOLONTÉ

Un grand buffet (*à volonté*) de fromages fermiers et artisanaux  
sélectionnés chaque semaine par nos fromagers

## ASSIETTES SALÉES & SUCRÉES

### MUFFIN ANGLAIS (V)

Œuf poché, champignons,  
Parmesan

### HOT DOG

Saucisse au couteau,  
Taleggio, confit d'oignon,  
oignons frits

### CÉLERI RÉMOULADE

Céleri rémoulade et rôti,  
vieux Gouda

### ST MARCELLIN PANÉ (V)

Condiment poireau

### OEUFS BROUILLÉS

Bacon

### FRITES (V)

Crème d'Ossau-Iraty

### MOELLEUX CHOCOLAT

Glace crème de lait,  
crème anglaise

### POIRE POCHÉE

Poire pochée, caramel au  
beurre salé, pancake

### PANCAKES CAMEL

Pancake au lait ribot, caramel  
maison, noix, chantilly

**MENU ENFANT - 14€** Petit hot dog + Petit Pancake + Sirop (jusqu'à 14 ans)

## CHARCUTERIES

### RILLETTES

Porc - Mayenne - Les Gorronnaises

6€

### JAMBON BLANC

Porc - Rhône - Bobosse

8€

### NOIX DE JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie - Mont Charvin

9€

### ROSETTE

Porc - Ardèche - Salaisons Marion

9€

### BRESAOLA

Boeuf - Italie - Levoni

11€

### SAUCISSE SÈCHE

Porc - Aveyron - Montagne Aveyron

11€

## BOISSONS

CAFÉ Espresso / Allongé / Deca

2,5€

CAFÉ DOUBLE

3,5€

CAPPUCCINO / LATTE

4€

THÉ / TISANE

4€

CHOCOLAT CHAUD

4,5€

JUS D'ORANGE PRESSÉE

5,5€

**MONBLEU**

# SUNDAY BRUNCH

## SMALL 29€/pers

Cheese buffet  
(all you can eat)

+ 1 plate

+ Filter coffee or Tea  
or Apple juice

## MEDIUM 35€/pers

Cheese buffet  
(all you can eat)

+ 2 plates

+ Filter coffee or Tea  
or Apple juice

## LARGE 39€/pers

Cheese buffet  
(all you can eat)

+ 3 plates

+ Filter coffee or Tea  
or Apple juice

## ALL YOU CAN EAT CHEESE BUFFET

A large (*all you can eat*) buffet of farmhouse and artisanal cheeses selected each week by our cheesemongers.

## SALTY AND SWEET PLATE

### ENGLISH MUFFIN (V)

Poached egg, mushrooms,  
Parmesan cheese

### HOT DOG

Knife sausage, Taleggio, onion  
confit, fried onions

### CELERY REMOULADE

Celery remoulade and roasted,  
old Gouda

### FRIED ST MARCELLIN (V)

Leek condiment

### SCRAMBLED EGGS

Bacon

### FRENCH FRIES (V)

Ossau-Iraty cream

### CHOCOLATE CAKE

Milk cream ice cream,  
custard

### POACHED PEAR

Salted butter caramel, crumble

### CARAMEL PANCAKES

Pancakes, caramel, walnuts,  
whipped cream

**KIDS MENU- 14€** Small Hot Dog + Small Pancake + Water Syrup (up to 14 years old)

## CHARCUTERIES

### RILLETTES

Pork - Mayenne - Les Gorronnaises

6€

### WHITE HAM

Pork - Rhône - Bobosse

8€

### SMOKED HAM

Pork - Haute-Savoie - Mont Charvin

9€

### ROSETTE

Pork - Ardèche - Salaisons Marion

9€

### BRESAOLA

Beef - Italy - Levoni

11€

### DRY SAUSAGE

Pork - Aveyron - Montagne Aveyron

11€

## DRINKS

**COFFEE** Espresso/Americano/Decaf

2,5€

**DOUBLE EXPRESSO**

3,5€

**CAPPUCCINO / LATTE**

4€

**TEA / HERBAL TEA**

4€

**HOT CHOCOLATE**

4,5€

**FRESH ORANGE JUICE**

5,5€

**MONBLEU**

(V) : vegetarian