## VIENS, ON GRIGNOTE



Pimientos del Padrón à la plancha, zestes d'orange et fleur de sel Houmous de maïs, popcorn, paprika Chou-fleur braisé, sauce miso yaourt, noix de cajou et menthe Salade de betteraves, pommes granny, bleu et noix Croque-monsieur comté et champignons de Paris + supplément jambon truffé 3€	7€ 8€ 9€ 10€ 11€
Camembert rôti, ail confit et miel bio Stracciatella de la Laiterie Burdigala, pesto et amande Planche de fromages du Sud-Ouest	12 € 12 € 15 €
Oeufs mimosa façon César Cœurs de canard en persillade Poulet crunchy, sauce tartare maison Planche de cochonnailles du Sud-Ouest Jambon de Bayonne, saucisson et pâté basque Bœuf en carpaccio, pesto, champignons, parmesan	10 € 12 € 13 € 16 €
Tarama maison Poêlée de chipirons en persillade Gravelax de mulet, agrumes, radis et aneth Focaccia et truite fumée de la maison Fumette, crème citronnée Frites fraîches, mayonnaise et ketchup maison	8 € 14 € 14 € 16 €
Tiramisu de Mémé à la louche Mousse au chocolat maison Fruit rôti du moment, mascarpone, sablé breton	8€ 8€ 8€

## BRUNCH BUFFET À VOLONTÉ

UNIQUEMENT LE DIMANCHE

IER SERVICE : IIH30

**2EME SERVICE**: 13H30

Réservation conseillée

35 € PAR PERSONNE
(18 € POUR LES MOINS DE 12 ANS)

