

DU 3 JUIN AU 15 JUILLET INCLUS – FROM JUNE 3RD TO JULY 15TH INCLUDED



SUNDAY BRUNCH

118 EUROS

128 EUROS (avec une coupe de champagne)

54 EUROS (moins de 12 ans)

LES ENTREES DU COMPTOIR
STARTERS FROM THE BUFFET



Soupe de saison

Seasonal soup

•

Oeufs à la coque

Boiled eggs

•

Maki fusion

Maki roll

•

Bread Maki

Bread Maki

•

Assortiment Libanais

Lebanese selection

Houmus

Moutabal

Labné

Tablé

LES ENTREES DU COMPTOIR
STARTERS FROM THE BUFFET

Sélection de terrines par Gilles Verot

Terrine de volaille, poivron

Terrine de pot au feu

Selection of terrines by Gilles Verot

Poultry, pepper terrine

“pot au feu” terrine

•

Sélection de charcuterie

Jambon blanc

Dinde fumée

Jambon de Bayonne

Selection of cold meats

French ham

Smoked turkey

Bayonne ham

•

Poissons fumés

Saumon fumé

Flétan fumé

Smoked fish

Smoked salmon

Smoked halibut

•

Sélection de salades

Caesar

Fatouche

Sucrine givrée

Thaï

Salads selection

Caesar

Fatouche

Little gem lettuce

•

Sélection de fromages

Cheese selection

*Les menus sont susceptibles de changer en fonction des saisons
Menus are likely to change in accordance with seasons

DU 3 JUIN AU 15 JUILLET INCLUS – FROM JUNE 3RD TO JULY 15TH INCLUDED

PLAT AU CHOIX
YOUR CHOICE OF MAIN COURSE



Daurade snackée,
brocoli, pissenlit et yaourt à l'ail vert.
Flash grilled sea bream, broccoli, dandelion and green
garlic yogurt.

Onglet de bœuf,
aubergine dengaku, harissa verte et jus au togarashi.
Beef tab, dengaku eggplant, green harissa and togarashi
juice.

•

Œufs Bénédicte
Eggs Benedict

•

Les tagliatelles fraîches,
Pesto à l'ail des ours, brousse de brebis et pignons de pin
Homemade tagliatelle,
Pesto with wild garlic, pine nuts

•

Poulet thaï au curry vert, riz basmati
Thai green chicken curry, basmati rice

•

Cheeseburger et frites fraîches
Homemade cheeseburger and French fries



LE COMPTOIR DES PATISSERIES
CHOICE OF DESSERT

SELECTION DE GLACES ICE ROLL
ICE CREAM ROLL PARLOUR

