



LE BRUNCH DU DIMANCHE

12H00 – 14H00

*Formule à volonté (du salé, du sucré, du chaud et du froid), une
boisson froide et une boisson chaude à **25€** par personne*

Une boisson froide au choix :

- Eau pétillante
- Limonade **bio**
- Ginger beer **bio**
- Kombucha à base de thé vert et thé noir fermentés (fait maison)
- Kéfir citron & figue (fait maison)
- Jus **bio**: pomme / pomme-kiwi / poire / orange pressée
- Sirop **bio** : grenadine / fraise / mûre / pêche / verveine-mélisse / menthe / orgeat / citron / mirabelle / fleurs d'acacia

Une boisson chaude au choix :

- Espresso / Allongé
 - Déca
 - Noisette*
 - Café au lait*
 - Chocolat chaud **bio***
- *Nous utilisons du lait de vache entier issu de l'agriculture biologique.*
**Option lait d'avoine bio disponible !*
- **Thés noirs** : Earl Grey / Pu Erh Impérial / Lapsang Souchong (thé fumé pour accompagner le brunch) / Étoile des Neiges (thé noir, orange, vanille, girofle, cardamome)
 - **Thés verts** : nature / menthe / fruits rouge / jasmin / sencha au riz soufflé (au cours des repas) / violette / féerie de Noël (orange, mandarine, épices)
 - **Infusions** : Infusion de plantes Grand-mère (thym, menthe, basilic, sauge, anis vert, réglisse, cannelle) / Curcuma (gingembre, carvi, cannelle, cardamome, cacao, clous de girofle, réglisse, pomme) / Rooibos : cocktail de fruits / Infusion de Noël (amande, pomme, cannelle, pêche, hibiscus, sureau, raisins, églantier, murier) / Lune de miel (maté, citronnelle, rooibos, lapacho, gingembre, menthe, citron, cannelle) / Tonique (romarin, fleur de sureau, thym, frêne, cassis) / Détente (figuier, mélisse, calendula, lavande) / *Verveine*
 - **Thé blanc de Noël**

prix service compris