

BRUNCH
ETE 25-26

• ACTE I • BRUNCH

De 11h à 15h

• SCÈNE I • SALÉ

12€ ŒUFS BROUILLÉS AU PARMESAN

Servis sur un pain de campagne toasté, parmesan 18 mois

13€⁵⁰ PANCAKE BACON

Pancake, oeufs bio brouillés, bacon au sirop d'érable, oignons frits

14€⁵⁰ PANCAKE SAUMON

Pancake, fromage frais ciboulette, saumon gravlax maison, pickles d'oignon rouge, grenades

14€⁵⁰ FRENCH TOAST

Brioche artisanale, œuf bio poché, avocat, oeufs de fruitée, sauce hollandaise au beurre noisette

16€⁵⁰ BENEDICT EGG « ROLL »

New York roll, œuf bio poché, bacon au sirop d'érable OU saumon gravlax maison (+1€), sauce hollandaise au beurre noisette

14€ BROUILLADE VEGAN DE TOFU SOYEUX

au sel de Kala Namak, avocat sur toast, pickles de choux rouge, grenade

SUPPLÉMENTS :

Saumon gravlax 4€

Bacon au sirop d'érable 3€50

Truffes 3€50

Œuf bio poché 1€50



• SCÈNE II • SUCRÉ

9€⁵⁰ PANCAKE

Sirop d'érable et fruits rouges
Déclinaison vegan et sans gluten possible

10€⁵⁰ BRIOCHE PERDUE

Brioche artisanale, banane, caramel beurre salé, spéculoos, noisettes torréfiées

9€ GRANOLA MAISON

Fromage blanc, miel, fruits frais et granola de fruits secs maison

9€⁵⁰ COOKIE MI-CUIT MAISON

Servi avec du caramel beurre salé et glace vanille
Déclinaison vegan possible

9€ CAFÉ GOURMAND

7€ AFFOGATO

Une boule de glace vanille noyée dans un café espresso

9€⁵⁰ MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Relevée à la fleur de sel, cacahuètes caramélisées

9€⁵⁰ TARTE CITRON, ÉCLATS DE MERINGUE



• ACTE II • LUNCH

De 12h à 15h



15€ SALADE NIÇOISE

Salade, tomates, radis, thon, anchois, celeri, olives, poivrons, cébettes, œufs

17€⁵⁰ SALADE CÉSAR

Salade, œuf bio poché, éclats de chips de bacon, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates cerises

18€ SALADE CÉZANNE

Tout d'une César, version vegan

16€⁵⁰ SALADE GRECQUE & CROUSTILLANT DE FETA AU MIEL ET SÉSAME

Salade, concombre, feta, olives noires, tomates et pickles d'oignons rouge

17€ CROQUE MADAME

Pain de mie artisanal, béchamel relevée au piment d'Espelette, emmental, jambon et œuf bio au plat, servi avec frites et salade

19€ CHEESE'N'ROLL

Burger, steak haché 180g, cheddar, bacon au sirop d'érable, salade, tomates, sauce maison, accompagné de frites et salade

18€ BRUTUS

Burger, poulet croustillant, iceberg, parmesan, bacon au sirop d'érable, pickles d'oignons rouge, sauce César accompagné de frites et salade

18€ TARTARE DE BOEUF

Accompagné de frites et salade

16€⁵⁰ AVOCADO TOAST

Tranche de pain de campagne toastée, écrasé d'avocat, brisure de feta, pickles d'oignons et chou rouge, grenade

18€ GNOCCHIS ARTISANAUX DE LA VALLÉE DE LA VÉSUBIE*

Crème de truffe OU Pesto de pistache (déclinaison vegan possible)



• ACTE III • DINER

À partir de 18h

• SCÈNE I •

SALÉ

15€ SALADE NIÇOISE

Salade, tomates, radis, thon, anchois, celeri, olives, poivrons, cébettes, œufs

17€⁵⁰ SALADE CÉSAR

Salade, œuf bio poché, éclats de chips de bacon, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates cerises

16€⁵⁰ SALADE GRECQUE & CROUSTILLANT DE FETA AU MIEL ET SÉSAME

Salade, concombre, feta, olives noires, tomates et pickles d'oignons rouge

19€ CHEESE'N'ROLL

Burger, steak haché 180g, cheddar, bacon au sirop d'érable, salade, tomates, sauce maison, accompagné de frites et salade

18€ BRUTUS

Burger, poulet croustillant, iceberg, parmesan, bacon au sirop d'érable, pickles d'oignons rouge, sauce César accompagné de frites et salade

18€ TARTARE DE BOEUF

Accompagné de frites et salade

16€⁵⁰ AVOCADO TOAST

Tranche de pain de campagne toastée, écrasé d'avocat, brisure de feta, pickles d'oignons et chou rouge, grenade

17€ CROQUE MADAME

Pain de mie artisanal, béchamel relevée au piment d'Espelette, emmental, jambon et œuf bio au plat, servi avec frites et salade

18€ GNOCCHIS ARTISANAUX DE LA VALLÉE DE LA VÉSUBIE*

Crème de truffe OU Pesto de pistache (déclinaison vegan possible)



• SCÈNE II •
SUCRÉ

9€⁵⁰ COOKIE MI-CUIT MAISON

Servi avec du caramel beurre salé et glace vanille

Déclinaison vegan possible

9€ CAFÉ GOURMAND

9€⁵⁰ MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Relevée à la fleur de sel, cacahuètes caramélisées

9€⁵⁰ TARTE CITRON, ÉCLATS DE MERINGUE



• ENTRACTE •
TAPAS

À partir de 15h

SCÈNE I.
SALÉ

8€ PANISSES

Accompagnées d'une sauce bravas

7€ PISSALADIÈRE

Servie avec mesclun

6€ RADIS BEURRE ET FLEUR
DE SEL

10€ CROQUE MONSIEUR

Pain de mie artisanal, béchamel relevée au piment d'Espelette, emmental et jambon

15€ PLANCHE CHARCUTERIE

Selon arrivage

14€ PLANCHE FROMAGE

Selon arrivage

19€ PLANCHE MIXTE
CHARCUTERIE ET FROMAGE

12€ BARBAJUANS

SCÈNE II.
SUCRÉ

9€⁵⁰ COOKIE MI-CUIT MAISON

Servi avec du caramel beurre salé et de la glace à la vanille

Déclinaison vegan possible

9€⁵⁰ MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Relevée à la fleur de sel, cacahuètes caramélisées

9€⁵⁰ TARTE CITRON, ÉCLATS DE
MERINGUE

9€ CAFÉ GOURMAND

Prix net en euros, taxes et service compris
Moyens de paiement : espèces, chèques, CB, tickets restaurant. Tous nos plats sont faits maison sauf mention spéciale. *Fabrication artisanale non élaborée sur place.



BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

2€	Espresso / Déca
2€50	Noisette
2€50	Allongé
4€	Double espresso
3€50	Cappuccino / Latte
4€50	Thé /Tisane
5€	Chocolat
5€	Café et thé glacé
6€	Chai latte
6€	Matcha latte
6€	Pink chai latte
6€	Golden latte

JUS DE FRUITS

5€	Jus bio Meneau	Abricot, ananas, pomme, tomate
5€50	Jus de fruits pressés	Orange ou citron
6€	Smoothie bio Meneau	• Banane, framboise, poire • Mangue, passion • Banane, pomme, myrtille
6€50	Kombucha	• Spiruline, menthe • Tulsi, gingembre • Hibiscus, baie de timur

EAUX

MINÉRALES

	33cl	50cl	1L
San Pellegrino		5€	7€
Evian	3€50	5€	7€
Perrier	4€80		

SOFTS

4,80€	Coca Cola, Coca Zéro, Limonade
4,80€	Ginger Beer, Schwepps Tonic
3€	Sirop à l'eau

APÉRITIFS DIGESTIFS

6€	Campari 6 cl
5€	Pastis /Ricard 3 cl
6€	Martini Blanc / Rouge 6 cl
7€	Get 27 5 cl
7€	Limoncello 5 cl
9€	Grappa 4 cl
7€	Chartreuse verte 4 cl
3€50	Accompagnement alcool
9€	Whiskey Jack Daniels 4 cl
9€	Vodka Absolut 4 cl
9€	Tequila Camino 4 cl
9€	Gin Bombay 4 cl
9€	Rum Havana anejo especial 4 cl
9€	Rum Havana club 4 cl
9€	Cognac Hennessy 4 cl
9€	Calvados Magloire 4 cl
9€	Baileys 4 cl
9€	Kahlua 4 cl

BIÈRES

	25cl	50cl
Fada Blonde	4€80	9€
Panaché	4€80	
Monaco	4€80	
	33cl	
Fada Blanche	7€	
Pietra ambrée	7€	
Heineken 0	7€	

MOCKTAILS 9€

Virgin mojito	Menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
Virgin colada	Purée de coco, jus d'ananas
Virgin Calliope	Sirop de rose, limonade
Pomme d'amour	Jus de frais, jus de pomme, jus de citron, eau gazeuse

SOFTS

9€	Kir
12€	Mojito
12€	Americano
12€	Pina Colada
12€	Le Franciscain : vodka, citron, sirop de sucre, crème de cassis, eau gazeuse
12€	Chartreuse tonic
14€	Mimosa
14€	Bellini
14€	Mojito Royal
14€	Calliope prosecco, sirop de rose

SPRITZ

10€	Aperol
10€	Campari
12€	Limoncello
12€	Fleur de sureau
12€	Bergamote
12€	Hibiscus

VINS

BLANC

	15cl	50cl	75cl
Les petites Gâteries de Marie Antoinette IGP Méditerranée terres du midi	6€	18€	29€
La Baie du Soleil, Chardonnay IGP Pays d'Oc	8€		35€
Domaine des Héritières, Chablis Appellation Chablis contrôlée	10€		45€
Les Tontons Trinquereux, cuvée E Petre IGP Île de Beauté			32€

ROSÉ

	15cl	50cl	75cl
Les petites Gâteries de Marie Antoinette IGP Méditerranée terres du midi	6€	18€	29€
SUN UP vin biologique IGP Méditerranée	8€		35€
Minuty Cuvée M AOP Côte de Provence	10€		45€
Les Tontons Trinquereux, cuvée E Petre IGP Île de Beauté			32€

ROUGE

	15cl	50cl	75cl
Les petites Gâteries de Marie Antoinette IGP Méditerranée terres du midi	6€	18€	29€
Les Vignerons de Buxy Bourgogne, Pinot Noir AOP Côtes Chalonnaises	8€		35€
La Sarcellière, Côte du Rhône Appellation Côte du Rhône contrôlée	10€		45€
Les Tontons Trinquereux, cuvée E Petre IGP Île de Beauté			32€

FINES BULLES

	15cl	50cl	75cl
Saint Charles du Roy Vin pétillant, Blanc de Blanc	6€50		30€
Prosecco Sensi DOC Extra dry	8€		35€
Champagne Lorioi-Pagel Carte d'Or, Brut			62€



**CULTURE
BRUNCH**
• LES FRANCISCAINS •