

Cocktails

DÉCOLLAGE IMMINENT

Cognac | Crème Nocciola | The Blanc 14 €

LAGON BLEU

Vodka Grey Goose | Curação | Ananas | Citron 14 €

PLUME ROSE

Gin Bombay sapphire | Crème de pêche | Cranberry | Citron 14 €

Mimosa

Champagne | Orange pressēe 14 €

PINA COLADA

Rhum Bacardi Carta Oro I Ananas I Coco 14 €

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur & Germain | Prosecco | Eau gazeuse | Menthe | Citron 12 €



VIRGIN SPRITZ

Martīni Vibrante | Tonic | Orange 8€

Envolée Légère

Cranberry | Pêche | Citron 8€

VIRGIN COLADA

Ananas I Coco & €



BOISSONS MAISON

Orange pressee	7€	Expresso Café allongé Kistretto Décaféiné	2,50 €
The glace	7 € 7 €	Café noisette 1 Café allongé lait	\mathcal{S} \in
Limonade	7€	Double expresso	5€
Chocolat chaud	6€	Cappuccino / Café latté	6€
		Irish coffee	12 €

6€

Les Cafés

Jus de fruits - 25cl « Jus de rêve BIO »

Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Ace, Tomate Thés et Infusions

Demander la carte

5 €





Brunch Sawage

Uniquement le dimanche de 11400 à 15400. Tous nos plats sont faits maison.

galés -

PLANCHE CHARCUTERIE/FROMAGE

18€

Gourmandises Salées

Oeufs brouillés ou oeufs au plat

5€

Avocado Toast

Grande tranche de pain garnie au guacamole l'Avocat frais l'Oeuf l'Gravelax de saumon 15 €

PANCAKES BACON

Bacon fumě | Oeuf | Tornates séchées | Syphon Reblochon 14 €

PANCAKES SAUMON

Carpaccio de saumon | Oeuf | Crème montée thym citron 15 €

BURGER DU MOMENT

Poulet pané et frit 1 Tomates 1 Salade 1 Oignons 1 Cheddar 1 Sauce burger avec Frites 18 €

FRITES

Pommes de Terre : 6€

Sucrés-

GRANOLA MAISON

Granola maison l'Fromage blanc fermier l'Peanuts Butter l'Fruits frais de saison l'Sirop d'érable 10 €

Panier de minis viennoiseries

1 pain au chocolat | 1 croissant | 1 chausson aux pommes $6 \in$

Crépes

Sucre - 3,50 € Nutella | Crème de marron | Confiture de fraise - 4,50 €

Salade de fruits frais

Fruits de saison

8€