# LE BRUNCH

Le samedi, dimanche et jours fériés, de 12h00 à 14h00.

#### Offre Brunch 36€

Buffet

- + 1 Plat Sucré
- + 1 Plat Salé
- + 1 Boisson chaude
  - +1 Jus Frais

#### LE BUFFET

Notre buffet raffiné et à volonté.

#### Les tartines de Madame

Baguettes et pains biologiques tranchés accompagnés du beurre et de la confiture de votre choix.

#### L'assortiment de mini viennoiseries

Viennoiseries pur beurre parmi notre sélection de la boulangerie pâtisserie Delmontel.

#### La sélection de pâtisseries

Une part de réconfort : cakes moelleux et gâteaux, préparés chaque matin.

#### Les fruits de saison coupés

Fraîcheur à chaque bouchée : une sélection de fruits, coupés au petit matin pour conserver tout leur éclat.

#### Les salades fraîches de saison

Une composition ensoleillée qui évolue au fil des récoltes : fruits, légumes, fromages ou charcuteries sélectionnés avec soin, pour des assiettes fraîches et gourmandes.

### LES PLATS SALÉS

#### Oeuf Bénédicte

Œuf poché, saumon fumé, tombée d'épinards et sauce hollandaise onctueuse, le tout posé sur un pain brioché délicatement doré.

#### **Muffin anglais**

Pain brioché artisanal, bacon croustillant, accompagné d'un œuf mollet, servi avec une sauce hollandaise.

#### Toast végétarien

Pain de campagne, écrasé d'avocats, accompagné de pickles de légumes de saison, servi avec une sauce crémeuse au yaourt et herbes fraîches.

#### Le Croque-Monsieur

Pain de mie brioché, béchamel au comté, jambon blanc, comté râpé, pickles de moutarde.

#### LES PLATS SUCRÉS

#### Yaourt à la grecque et notre granola maison

Notre version du granola bowl : yaourt grec, granola maison aux amandes, servi avec banane, fruits rouges.

#### La brioche perdue, poire et caramel

Brioche boulangère façon pain perdu, chantilly caramel beurre salé, zeste de citron vert, amandes concassées et poire pochée.

#### Pancakes, crème chantilly et fruits rouges

Notre version des pancakes maison, servis avec une crème chantilly maison, fruits rouges et sirop d'érable.



# L'Art de trinquer au Café Monsieur

pour sublimer votre brunch...

#### Mimosa - 12.00 €

Champagne Pierre Mignon et Jus Orange.

#### Bloom Royale\* - 9.00 €

French Bloom Le Blanc et Sirop de Sureau.

\*sans alcool

#### **SAVORY DISHES**

#### Benedict egg

Poached egg, smoked salmon, crunchy green salad, and velvety hollandaise sauce, all served on delicately toasted brioche bread.

#### **English muffin**

Artisan brioche bun with crispy bacon, soft-boiled egg, served with hollandaise sauce.

#### Vegetarian toast

Sourdough bread with smashed avocado, served with seasonal vegetable pickles and a creamy yogurt sauce with fresh herbs.

#### Le Croque-Monsieur

Brioche bread, comté béchamel cream, white ham, grated comté, mustard pickles.

#### **SWEET DISHES**

#### Greek yogurt and our homemade granola

Our version of the granola bowl: Greek yogurt, homemade almond granola, served with banana and red berries.

#### Brioche perdue with pears and caramel

French toast-style brioche with whipped cream, salted caramel butter, lime zest, crushed almonds, and poached pear.

#### Pancakes with whipped cream & red berries

Our homemade pancakes, served with freshly whipped cream, red berries and maple syrup.



# The Art of Toasting at Café Monsieur to elevate your brunch...

#### Mimosa - 12.00 €

Pierre Mignon Champagne & Orange Juice

#### Bloom Royale\* - 9.00 €

French Bloom Le Blanc & Elderflower Syrup

\*alcohol-free

## THE BRUNCH

On Saturdays, Sundays and public holidays, from 12:00 pm to 2:00 pm.

#### Brunch Offer 36€

Buffet

- +1 Sweet Dish
- + 1 Savory Dish
- + 1 Hot Beverage
- +1 Fresh Juice

#### THE BUFFET

Our Elegant Unlimited Buffet

#### **Madame's Tartines**

Sliced Organic baguette & breads, served with butter and your choice of jam

#### Assortment of Mini Viennoiseries

-Our selection of pure butter viennoiseries by Delmontel bakery & patisserie

#### Pastry Selection

A slice of comfort: soft cakes & pastries, freshly prepared each morning.

#### **Freshly Cut Seasonal Fruits**

Freshness in every bite: a selection of fruits, cut each morning to preserve their full flavor and brightness

#### Fresh Seasonal Salads

A sunny composition that changes with the seasons: fruits, vegetables, cheeses or cured meats carefully selected to create fresh and gourmet plates.