

## BRUNCH

Mardi à vendredi de 8H30 à 11H00 et Week-end de 8H30 à 14H30  
(Weekdays from 8.30 to 11am and Saturday/sunday from 8.30am to 2H30pm)

### BRUNCH SALÉ / SAVOURY BRUNCH

AVOCADO SHOW : 15€

Pain de campagne toasté, guacamole, rosace d'avocat et oeuf poché. Sup bacon fumé: 2,50€ - Sup saumon gravlax: 3€  
(Toasted crusty bread, guacamole, avocado rose and poached egg. Supplement for smoked bacon and salmon gravlax)

EGGSLUT : 15 €

Pain brioché toasté, cheddar, bacon fumé, compotée d'oignons oeuf au plat et sauce BBQ.  
(French toast, cheddar, smoked bacon, onion confit, fried egg with bbq sauce)

MUFFIN BENEDICT SAUMON : 16 €

Pain muffin toasté, saumon gravlax, carpaccio d'avocat, sauce hollandaise au citron, épinards frais et oeuf poché.  
(French toast, salmon gravlax, carpaccio of avocado, lemon hollandaise sauce, fresh spinach and poached egg)

BRIOCHE PERDUE SALÉE : 23€

Brioche du boulanger, poêlée de champignons aux herbes, sauce Hollandaise truffée, jambon de parme, parmesan et sauce Piri piri.  
(Baker's brioche, pan-fried mushrooms with herbs, truffled Hollandaise sauce, parma ham, parmesan and Piri Piri sauce)

CROQUE À LA TRUFFE : 23 €

Pain toasté, béchamel, jambon à l'os, oeuf bio, vieux comté et copeaux de truffe fraîche.  
(Toast with bechamel sauce, ham on the bone, organic egg, mature comte and fresh truffle shavings)

### BRUNCH SUCRÉ / SWEET BRUNCH

VIENNOISERIES : 2,80€

Pain au chocolat ou croissant.  
(Viennoiseries: French pastries)

PUDDING GRAINES DE CHIA : 10€

Accompagné de fruits secs, pépites de chocolat, fruits frais et coulis de fruits rouges.  
(Chia seed pudding with dried fruit, chocolate chips, fresh fruit and red fruit coulis.)

TARTINES & CONFITURES : 8€

Assortiment de pains : pain de campagne et brioche, beurre charentes-poitou, confiture et miel.  
(farmhouse bread and brioche, Charentes-Poitou butter, jam and honey.)

BRIOCHE PERDUE « À LA FRANÇAISE » : 12€

Tranche de brioche du boulanger, poires, cacahuètes façon chouchou et caramel beurre salé.  
(Slice of baker's brioche, pears, chouchou peanuts and salted butter caramel)

PLANCHE DE FRUITS FRAIS : 19€

(Fresh fruit platter)

FONDATION

C A B

## LUNCH & DINER

CARTE DISPONIBLE DE 12H À 14H30 & DE 19H À 22H

(Menu available from midday to 2H30pm and from 6pm to 10pm)

### ENTRÉES

OEUF EN MEURETTE : 18€

Compotée d'oignons & échalottes, oeufs pochés, sauce au vin rouge, lard, et chips de jambon de parme.

(Onion and shallot compote, poached eggs, red wine sauce, bacon and Parma ham crisps)

FOIE GRAS : 24€

Brioche toastée, figues, compotée d'oignons et baies roses.

(Toasted brioche, figs, onion compote and pink berries)

SAUMON GRAVLAX : 24€

Saumon mariné, jeunes pousses, pomme Grany smith et vinaigrette aux agrumes.

(Marinated salmon, young shoots, granny smith apple and lemon vinaigrette)

### FRESH FOOD

TABOULÉ ET FETA RÔTIE : 21€

Quinoa aux herbes fraîches, légumes grillés, feta rôtie au zaatar et miel.

(Fresh herb quinoa, grilled vegetables, grilled feta with zaatar and honey)

SALADE DU MOMENT : Voir ardoise.

(salad of the moment, please see board)

POKE BOWL : 24 €

Saumon mariné, riz japonais, concombre, avocat, radis, mangue, fèves, choux rouge, crème de feta et graines de sésame.

(Marinated salmon, Japanese rice, cucumber, avocado, radish, mango, fava beans, red cabbage, feta cream and sesame seeds)

### LA BURRATA ARTISANALE

BURRATA & LÉGUMES CROQUANTS : 21€

Burrata crémeuse, fèves, petits pois, crumble de pistaches et abricots secs, croûtons de pain d'épices et fruits de la passion.

(Creamy burrata, beans, peas, pistachio and dried apricot crumble, gingerbread croutons and passion fruit)

BURGER BURRATA : 22 €

Pain du boulanger, tomates coeur de boeuf, légumes grillés, confit d'oignons, burrata crémeuse et pesto. Accompagnement potatoes et salade verte.

(Bread, coeur de boeuf tomatoes, grilled vegetables caramelised onions, creamy burrata and pesto, served with potatoes and green salad)

### NOS COUPS DE COEUR :

CEVICHE : 26€

Cabillaud, oeuf confit, crème infusée au lard de Colonnata, croûtons, oeufs de lump, coulis d'épinards et tuile à l'encre de seiche.

(Cod, egg confit, Colonnata bacon-infused cream, croutons, lumpie eggs, spinach coulis and squid ink tuile)

CROQUE À LA TRUFFE : 23€

Pain toasté, béchamel, jambon à l'os, oeuf bio, vieux comté et copeaux de truffe fraîche.

(Toast served with bechamel sauce, ham on the bone, egg organic, mature comte and fresh truffle shavings)

### PLATS

BRIOCHE PERDUE SALÉE : 23€

Brioche du boulanger, poêlée de champignons aux herbes, sauce Hollandaise truffée, jambon de parme, parmesan et sauce Piri piri.

(Baker's brioche, pan-fried mushrooms with herbs, truffled Hollandaise sauce, parma ham, parmesan and Piri Piri sauce)

L'INCONTOURNABLE BURGER : 24€

Pain du boulanger, steak du boucher, bacon, tomates, salade, crème de chèvre, confit d'oignons/figues et sauce moutarde & miel. Servi avec potatoes et salade.

(Baker's bread, butcher's steak, bacon, tomatoes, salad, goat's cream, onion/figus confit and mustard & honey sauce. Served with potatoes and salad)

DOS DE CABILLAUD : 28€

Poisson en croûte de pistaches & panko, risotto Frégola Sarda, coulis d'épinards et légumes grillés.

(Pistachio & panko crusted fish, Frégola Sarda risotto, spinach coulis and grilled vegetables)

PIÈCE DU BOUCHER : Voir ardoise.

(Meat of the day: please see board)

### LES PÂTES

RISOTTO AUX LÉGUMES DE SAISON : 21€

Risotto Frégola Sarda, légumes grillés et parmesan.

(Frégola Sarda risotto with grilled vegetables and parmesan)

COQUILLETTE BIO À LA TRUFFE : 28€

Pâtes au blé semi-complet, sauce crémeuse à la truffe, chiffonnade de jambon truffé et truffe fraîche.

(Semi-complete wheat pasta, creamy truffle sauce, chiffonade of truffled ham and truffles)

### DESSERTS

Notre Brie de Meaux maison aux truffes et roquette : 12€

(Our homemade Brie de Meaux with truffles and rocket salad)

BOUNTY MAISON : 10,50€

Dôme de noix de coco, coeur pâte à tartiner et sablé chocolat.

(Coconut dome, spread heart and chocolate shortbread)

CHEESECAKE : 10€

Crumble aux dates, amandes et citron, mousse à la crème de coco et noix de cajou, garniture aux fruits rouges.

(Date, almond and lemon crumble, coconut and cashew cream mousse, red fruit garnish)

DESSERT DU JOUR Voir ardoise.

(dessert of the day please see board)

VERRINES DE GLACES ARTISANALES : 8€

(Artisanal ice creams)

Saveurs au choix :

- Vanille & chocolat

- Framboises & Mangue

- Café