

carte du dîmer brunch

BRUNCH CULTUREL AU MUSÉE

À composer selon vos envies...

SALÉ

Oeuf de la ferme, oignons rouges marinés au citron et à huile d'olive	4.2
Oeufs de la ferme brouillés, oignons rouges marinés au citron et à huile d'olive	8
Rillettes de truite fumée maison au yogourt et au persil	12
Planchette de chèvre frais de Flore, Bleuchâtel et Gruyère, confiture artisanale	14.5
Houmous de carotte maison	4.5
Tofu caramélisé	8
Lard grillé	6
Boutefas	9
Saladine, graines de tournesol grillées	7.5

SUCRÉ

Croissant	2
Tarte du jour	5.5
Yogourt à la grecque, miel	5
Miel et confiture artisanale	3.5

PLATS CHAUDS

Suggestion du dimanche - s'informer auprès du personnel

*Toute commande est accompagnée d'une corbeille
de pain au levain artisanal*