

FORMULE BRUNCH

1 PLAT SALÉ
1 PLAT SUCRÉ
1 JUS DU MOMENT
1 CAFE OU
1 BOISSON CHAUDE

FORMULE POUR
1 PERSONNE

32 €

FORMULE SALÉE

2 PLATS SALÉS
1 JUS DU MOMENT
1 CAFE OU
1 BOISSON CHAUDE

FORMULE POUR
1 PERSONNE

38 €

+7€



COUPE DE CHAMPAGNE
OU MIMOSA
A LA PLACE DU JUS

+3,5€



BIERE OU MOCKTAIL
A LA PLACE DU JUS

FORMULE BAMBIN -10 ANS

1 DEMI GAUFRE SALÉE
OEUF AU PLAT - CRISPY POULET
1 DEMI GAUFRE SUCRÉE
CHOCOLAT - NOISETTES
1 JUS DU MOMENT

14 €

SALÉ

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES

Éfiloché d'agneau accompagné d'un fromage blanc aillé et persillé, légumes croquants de saison et salade. Servi avec du pain toasté.

CHAKCHOUKA

Mijoté de tomates et d'oignons légèrement épicé légumes de saison, surmonté de 2 œufs, persil, feta et pain toasté. Attention plat très chaud.

GRILLED CHEESE

Sandwich chaud au jambon de reims, 3 fromages (raclette, cheddar et emmental), moutarde au miel. Servi avec de la salade et un velouté de saison.

CILBIR OEUF A LA TURQUE

Fromage blanc aillé et persillé, accompagné de 2 œufs au plat, cuits dans un beurre chili, granola salé maison. Servi avec de la salade et du pain toasté.

CILBIR VERSION TRUFFÉE



+6 €

Fromage blanc truffé, 2 œufs au plat cuits à l'huile de truffe, granola salé, huile de truffe au charbon. Servi avec de la salade et du pain toasté.

SACRÉE DOLCE

Gaufre surmontée d'avocat épicé, straciatella (fromage italien), tomates cerises confites, grenades et noisettes torréfiées.
Option vegan possible sur demande.

SACRÉE YANKEE

Gaufre, avocat épicé, œuf au plat, crispy poulet maison, sauce moutarde au miel. Accompagné d'une salade.

SACRÉE NORDIQUE

Gaufre, avocat épicé, œuf au plat, saumon fumé. Accompagné d'une salade.

SACRÉS PANCAKES

Tour de pancakes, sirop d'érable, bacon ou **bacon vegetal (+1€)**, œuf au plat, accompagné d'un écrasé d'avocat légèrement épicé.

SUCRÉ

GRANOLA MAISON

Granola, fromage blanc et miel.

PANCAKES GOURMANDS

Chocolat noir 55% et noisettes torréfiées.

PANCAKES AUX FRUITS

Fruits de saison, caramel maison, et noisettes torréfiées.

BRIOCHE PERDUE

Fruits de saison, caramel maison, et noisettes torréfiées.

+ SUPPLÉMENTS

POUR + DE PLASIR

Bacon / bacon végétal	2 €
Oeuf au plat	2 €
Fruits de saison	2 €
Velouté	2 €
Sirop d'érable	2 €
Poulet crispy maison	3 €
Écrasé d'avocat	3 €
Saumon	3 €



PAIN SANS GLUTEN

Disponible sur demande

2 €

PLATS VÉGÉTARIENS

ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR. PRODUITS RÉGIONAUX. AVOCAT ET GRENADE D'ORIGINE ESPAGNOLE.

ENGLISH MENU



BRUNCH OPTION

SALTED DISH
SWEET DISH
SEASONAL JUICE
COFFEE OR HOT DRINK

PER PERSON
32 €

SALTED OPTION

2 SALTED DISH
SEASONAL JUICE
COFFEE OR HOT DRINK

PER PERSON
38 €

+7€



GLASS OF CHAMPAGNE
OR MIMOSA
INSTEAD OF JUICE

+3,5€



BEER OR MOCKTAIL
INSTEAD OF JUICE

KIDS OPTION

-10 YEARS

HALF WAFFLE
FRIED EGG - CRISPY CHICKEN
HALF SWEET WAFFLE
CHOCOLATE - HAZELNUTS
SEASONAL JUICE

14€

SALTY

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES

Seven-hour leg of lamb, garlic and parsley cottage cheese, seasonal vegetables, salad. Served with toasted bread.

CHAKCHOUKA



Simmered tomatoes and onions slightly spicy. Seasonal spiced vegetables, two eggs, parsley, feta. Careful hot dish.

GRILLED CHEESE

Toasted sandwich with cheddar, raclette cheese, Reims Ham, arugula, honey mustard. Served with a seasonal velouté (soup).

CILBIR OEUF A LA TURQUE



Cottage cheese with garlic and parsley, 2 fried eggs in chili oil, fresh herbs, salted granola, salad. Served with toasted bread.

CILBIR TRUFFLED VERSION



NOU VEAU

+6 €

Cottage cheese with truffles, 2 fried eggs cooked in truffle oil, salted granola, charcoal truffle oil. Served with salad and toasted bread.

SACRÉE DOLCE



VEGAN

Waffle topped with smashed avocado, stracciatella, candied tomatoes, pomegranate, hazelnuts. **Vegan option available on request.**

SACRÉ YANKEE

Waffle topped with smashed avocado, crispy chicken, fried egg. Served with salad.

SACRÉ NORDIQUE

Waffle topped with smashed avocado, smoked salmon, fried egg. Served with salad.

SACRÉ PANCAKES



Tower of pancakes with maple sirup, bacon or **vegetarian bacon (+1€)**, fried egg. Served with smashed avocado.



SWEET

HOMEMADE GRANOLA

Granola, cottage cheese, honey

GOURMET PANCAKES

Dark chocolate 55% and roasted hazelnuts

FRUITY PANCAKES

Seasonal fruits with homemade caramel, roasted hazelnuts

BRIOCHE PERDUE

Seasonal fruits with homemade caramel, roasted hazelnuts

+ ADDS

FOR MORE FUN !

Bacon / Vegetarian Bacon	2 €
Fried egg	2 €
Seasonal fruits	2 €
Maple syrup	2 €
Seasonal velouté (soup)	2 €
Homemade crispy chicken	3 €
Smashed avocado	3 €
Smoked salmon	3 €



BREAD GLUTEN-FREE

Available on request

2 €

VEGETABLE DISHES

FREE-RANGE EGGS - REGIONAL PRODUCTS
AVOCADO AND POMEGRANATE FROM SPAIN