

Laitages / Fruits frais

Granola maison, yaourt grec (miel ou érable) ~ 6
Homemade Granola, yoghurt, honey or maple syrup

Porridge ~ 6

Coupe de fruits de saison ~ 6
Seasonal fruit bowl

Fruit entier au choix ~ 3
Fresh fruits

Pains et viennoiseries

Accompagné de beurre ½ sel, confitures, miel ou pâte à tartiner Bio de la maison Jamets
Served with ½ salted butter, jams, honey or hazelnut spread

Croissant ~ 3

Pain sans gluten Boulangerie Chambelland ~ 6
Gluten free bread from Chambelland

Baguette tradition ~ 3
Traditionnal baguette

Pain de mie japonais toasté ~ 6
Japanese toasted soft bread

Pain au levain (2 tranches) ~ 5
Sourdough bread

L'INCONTURNABLE PANCAKE

Sirop d'érable, œuf et lard fumé ~ 11
Maple syrup, eggs, bacon

Sirop d'érable, myrtilles et crème épaisse ~ 9
Maple syrup, blueberrys and cream

Nos œufs Bio

À la coque et ses mouillettes (2pc) ~ 8
Soft boiled egg & soldiers

Au plat, poivre du moulin (2pc) ~ 8
Fried pan eggs pepper

Brouillés à l'anglaise ~ 11
English style scrambled eggs

Omelette jaune ou blanche ~ 11
Yellow or white omelette

SUPPLÉMENTS

JAMBON, LARD FUMÉ, FROMAGE, HERBES +2
EXTRA : HAM / CHEESE / HERBS +2

Salé

Assiette de jambon au torchon ~ 6
Cooked ham

Sucrine rouge, huile d'olive, fleur de sel ~ 5
Lettuce, olive oil & kosher salt

Assiette de Comté ~ 6
Comté cheese

Saumon gravlax maison ~ 12
Beetroot gravlax saumon

Avocat zesté, fleur de sel ~ 4
Sliced avocado, lemon zest and kosher salt