

LA CARTE HEALTH'LI DU MOMENT

BRUNCH AUTOMNE-HIVER 2024



LES DOUCEURS SUCRÉES

Banana bread aux pépites de chocolat
Carrot cake & glaçage cream cheese
Cake chocolat-courgette & son glaçage rocher
Cake aux pommes & noix - garni de pâte de noix
Gaufre à la cannelle
Pancakes & pâte à tartiner maison

* Cinnamon rolls

LES PRÉPARATIONS SALÉES

Tartelette crème de butternut & chèvre
Quiche panais & carottes au cumin
Tarte tatin de chicon, miel & feta
Tarte tatin de carotte au vinaigre balsamique & crème de pesto
Gaufre à la betterave, buchette de chèvre & dip betterave
Gaufre à la carotte, saumon fumé, avocat & fromage frais
Cake salé potiron, chèvre & lardon
Cake salé jambon à l'os & emmental
Œuf brouillé garni d'herbes fraîches & de baies de poivre rose
Tartine de gouda, pickels d'oignon rouge, poivre & salade de blé
Tartine de salade d'œuf maison
Tartine de jambon italien, fromage frais & champignon rôti au vinaigre balsamique

LES SALADES

Carottes rapées, vinaigrette à l'orange & amandes éfilées
Salade de fenouil & mélange dukkah (noix & graines épicées et torréfiées)
Salade de blé, concombre, jeunes oignons, pamplemousse & vinaigrette miel-moutarde
Salade de betterave, figue et feta
Salade de pâte au poulet, noix de cajou, mayo curry & salsa de carotte crue.

LES BOISSONS

Eau aromatisée menthe & citron
Jus frais carotte, orange & gingembre
Véritable chocolat chaud
Assortiment de thés accompagné de miel



* pour des raisons pratique, les cinnamon rolls sont uniquement disponibles pour des groupes de moins de 25 personnes.