

## LE BRUNCH

Formule unique  
27 €

### LEVER DE RIDEAU

Boissons chaudes  
(+1 € chocolat chaud maison)  
Verre de jus de pomme ou de grenade  
Trio de mini viennoiseries  
Pain, beurre, confiture

### ACTE 1

Tartine briochée de chèvre frais & saumon fumé maison  
Wok de légumes  
Ravioles du Royans gratinées au parmesan  
Œuf cocotte

### ACTE 2

Le Pain des Enfants Perdus  
Yaourt fermier (Maison Bordier)  
Clémentines marinées au thym & à la vanille

## COUP DE THÉÂTRE

### COCKTAILS

Mimosa (Pétillant de Loire, jus d'orange pressée)  
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, épices)



8  
8

### VINS ROUGES

A.O.C. Graves de Vayres, Chateau Le Lau, « Perle Rouge », 2014	6	30
V.D.F. Rhône, Domaine Viret, « Solstice », 2015 ( <i>merlot, cabernet, mourvèdre</i> )	6	30
A.O.P. Faugères, Domaines Les Serrals, « Sur le Zinc », 2016 ( <i>syrrah, carignan</i> )	6	30

### VINS BLANCS

A.O.C. Loire, Touraine, J-F. Mérieau, « L'arpent des Vaudons », 2016	6	30
V.D.F. Languedoc, Domaine Les Serrals, « Vilain Petit Grain Noir », 2016	6	30
A.O.C. Bourgogne Aligoté, Domaine Chavy-Chouet, « Les Petits Poiriers », 2016	6	30

### PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

Pétillant de Loire, « Veuve Arnaud »	5	25
Pétillant Naturel du Limoux, Les Hautes Terres, « Josephine » ( <i>mauzac</i> )		35
Champagne Hervé Rafflin, « La Nature'L » ( <i>chardonnay</i> )	12	75