

FAIT MAISON, SUR PLACE, AVEC DES PRODUITS FRAIS & BIO

BRUNCH DU WEEK-END

DE 10H30 À 15H

COMMANDE & SERVICE AU BAR

Le Brunch Classique 21€

Œufs brouillés bio (3 oeufs)
Demi baguette
Confiture & beurre
1 tranche de brioche
1 tranche de Bellota
1 jus de fruit bio
Café & thé à volonté

Le Brunch Vegan 34€

Sur réservation uniquement

Champignon pané tandoori
(légèrement relevé) **sauce curry, salade**
Toast de betterave
(cream cheese vegan, betterave, pignons de pin, sirop d'érable)
Cake banane
Granola maison, yaourt vegan, fruits, sirop d'érable
Cocotte d'avocat, beans à la tomate, fromage vegan, salade
Demi baguette
Confiture & beurre de cacahuète
1 jus de fruits bio
Café & thé à volonté

Le Brunch du Chef 34€

La sélection du chef pour un tarif avantageux

Œufs brouillés (3 oeufs)
Toast de betterave
(cream cheese, betterave, miel, pignons de pin)
Pomme de terre au four
(sauce aux herbes)
Avocat cocotte oeuf fromage saumon fumé ou bacon, salade
Demi baguette
Confiture & beurre
Brioche perdue
Tranche de Bellota
Granola maison, fromage blanc fruits, sirop d'érable
1 jus de fruit bio
Café & thé à volonté

Le Brunch du p'tit grimpeur 15€

Réservé aux enfants moins de 12 ans

Poulet croustillant
Purée de pomme de terre maison
1 dessert au choix
1 jus de fruit bio
1 fruit de saison

**SUPPLÉMENT À PRIX DOUX, POSSIBLE UNIQUEMENT
EN COMPLÉMENT D'UNE FORMULE BRUNCH AU CHOIX**

Jus bio :

Tomate
Orange
Pêche
Abricot
Ananas
Pomme
Framboise+fraise

Supplément salé :

Bacon 3€
Pomme de terre au four 3€
Avocat cocotte oeuf 5€
Charcuterie bellota 6€
Toast de betterave 4€

Supplément sucré :

Fruit de saison 1€
Dessert du jour 3€

**Option Coupe de
Champagne +9€**

BÉNÉFICIEZ DE -15% EN RESERVANT 48H AVANT

01 30 21 63 53 OU INFO-VERSAILLES@BLOCBUSTER.FR