

BRUNCH

COCKTAILS

SOMBRE HERO 12
avocat, citron vert, Pimenter tequila
St. Germain

GARDE LA PÊCHE 12
crème de pêche, fleur d'oranger
champagne

L'ÎLE DE BEAU THÉ 12
Tanqueray, citron vert
thé rooibos

LE TEMPS DES CERISES 12
figue, cerises confites
lait d'amande

PLATS

OEUF 8
pain blanc, seigle
ou céréales

SAUMON FUME 16
oeufs brouillés, pain

AVOCAT ET OEUFS POCHEES 14
huile de chili

OEUF BÉNÉDICTE 14
hollandaise, jambon de paris ou saumon

PANCAKES 13
sauce noisette caramel
compote pomme-banane

GRANOLA 10
yaourt, miel, fruits rouges frais

VELOUTÉ DE CÉLERI 9
graine de courge, champignon
marinés, beignets de parmesan

COURGE EPICÉE 17
couscous, yaourt au tahini
olives, pistaches, salsa verde

TARTINE DE CHAMPIGNONS 14
oeufs pochés

HOX CHEESEBURGER 18
frites, salade

HOX MONSIEUR 14
frites, salade

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 10

VIENNOISERIES

TARTINE 6
beurre et confiture

CROISSANT AU BEURRE 3

PAIN AU CHOCOLAT 4

PAIN AUX RAISINS 4

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 4

SALADE DE SAISON 5

MAC AND CHEESE 6

LEGUMES DE SAISON 5

PURÉE DE POMME DE TERRE 4

DESSERTS

MERINGUE COCO 9

CAFE GOURMAND 9

DESSERT DU JOUR 9

Tous les prix sont nets en €, TVA incluse à 10%.

Si vous avez des allergies n'hésitez pas à le faire savoir. La liste des produits allergènes est disponible auprès de nos serveurs.
Nous acceptons les tickets restaurants, sauf le weekend. Les chèques ne sont pas acceptés