

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

OEUFS 8

pain blanc, seigle
ou céréales

VELOUTÉ DE CÉLERI 10

graine de courge, champignon
marinés, beignets de parmesan

SAUMON FUMÉ 16

oeufs brouillés, toast

COURGE EPICÉE 17

couscous, yaourt au tahini
olives, pistaches, salsa verde

AVOCAT ET OEUFS POCHÉS 14

huile de chili, toast

TARTINE DE CHAMPIGNONS 14

oeufs brouillés, chili, toast

OEUFS BÉNÉDICTE 14

hollandaise, jambon de Paris ou saumon, toast

HOXTON CHEESEBURGER 18

frites, salade

PANCAKES 13

sauce noisette caramel
compote pomme-banane

HOX MONSIEUR 15

frites, salade

GRANOLA 10

yaourt, miel, fruits rouges frais

ASSIETTE DE FROMAGE 10

trio de fromages, dattes, raisins,
confit poire-moutarde

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

avec huile de truffe +2

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.

Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les pourboires en carte de crédit.