

LA CARTE DE LA SEMAINE

DU LUNDI AU VENDREDI

Entrecôte Française (250g), frites rustique, beurre béarnais 21,00 €

Maigre, riz à la fondue de poireaux, aubergine rôti, concassé de tomates, crème parmesan et chips de carotte 19,00 €

LES PLATS

Œufs Bénédicte, muffins toastés, 2 œufs BIO pochés, bacon croustillant, sauce Hollandaise 14,50 €

Œufs Victoria, muffins toastés, 2 œufs BIO pochés, saumon fumé, sauce Hollandaise 15,50 €

Tartine Avocat (Froid), toast multi-céréales, écrasé d'avocat, chèvre frais, pickles d'oignon, œuf BIO poché 15,00 €

Tartine Aubergine (Chaud), toast multi-céréales, oignon confit, tomates cerises, fêta pané, miel, œuf BIO poché 15,50 €

Savory Pancakes, œufs au plat, bacon croustillant, sauce au cheddar et romarin, oignons frits 14,50 €

Gaby Bowl, quinoa, avocat écrasé à la fourchette, chèvre frais, pickles d'oignon, œuf BIO poché servi frais, pousses d'épinards 15,00 €

Supplément Bacon Fumé +€2,50 ou Saumon Fumé +€3,50

LES INSTANTS GOURMANDS

L'Inoubliable 9,00 €

Pain Perdu, pommes rôties, sirop de cannelle et amandes effilées 8,50 €

Café Gourmand avec les gourmandises de la semaine 8,50 €

Chia Pudding à la vanille et citron vert, miel, granola, kiwi 8,00 €

Salade de Pamplemousse, sirop menthe 7,50 €

Tous nos plats sont faits maison. Nos prix sont TTC, TVA et service compris. La maison n'accepte ni les chèques, ni la carte American Express.

THIS WEEK'S MENU

FROM MONDAY TO FRIDAY

French Ribeye Steak (250g), rustic French fries, bearnais butter	21,00 €
Stone Bass , rice with slow-roasted leeks, roasted eggplant, stewed tomatoes, parmesan cream and carrot crisps	19,00 €

LES PLATS

Eggs Benedict , toasted English Muffin, 2 organic poached eggs, crispy bacon, Hollandaise sauce	14,50 €
Queen Victoria's Eggs , toasted English Muffin, 2 organic poached eggs, smoked salmon, Hollandaise sauce	15,50 €
Avocado Toast (Cold) , multi-grain Toast, mashed avocado, fresh goat cheese, pickled onions, chilled organic poached egg	15,00 €
Eggplant Toast (Hot) , toast multi-céréales, caramelised onions, cherry tomatoes, breaded fêta, honey, poached organic egg	15,50 €
Savory Pancakes , 2 fried eggs, crispy bacon, cheddar and rosemary sauce, fried onions	14,50 €
Gaby Bowl , quinoa, mashed avocado, fresh goat cheese, pickled onions, chilled organic poached egg, baby spinach	15,00 €

Additional Smoked Bacon +€2,50 or Smoked Salmon +€3,50

SWEET TREATS

Gabylou's Homemade Chocolate Eclair	9,00 €
French Toast , roasted apples, cinnamon syrup and almond flakes	8,50 €
Café Gourmand with a selection of mini desserts	8,50 €
Chia Pudding with vanilla and lime zest, honey, granola and kiwi	8,00 €
Grapefruit Salad , mint syrup	7,50 €

All of our dishes are homemade. The prices above include VAT and services charges. Sorry, but we do not accept checks or American Express cards.