

# LE BRUNCH

le samedi & le dimanche

10h00 ↘ 16h00

(carte 'journée' indisponible le week-end)

## VIENNOISERIES

Croissant	2.5
Chocolatine	3
Assortiment de viennoiseries	14

*2 chocolatines, 2 croissants, pain au levain & confiture*

## LES OEUFS BIO

Oeufs bénédicte	15
-----------------	----

*Chips de jambon de Pays IGP Lacaune, sauce hollandaise, shiitakés sautés, mesclun*

Croque French House	17
---------------------	----

*Jambon de Pays IGP Lacaune, oeuf sur le plat, morbier bichonné, mesclun*

## LES SUCRÉS

Mousse au chocolat	9
--------------------	---

*Au lait, grué de cacao*

Riz au lait	8
-------------	---

*Caramel au miso*

Granola maison	9
----------------	---

*Yaourt grec, fruits frais*

Energy toast	8
--------------	---

*Beurre de cacahuète, banane, amandes, graines de chia, miel*

Brioche perdue	12
----------------	----

*Crème fouettée, fruits rouges*

## LES SALÉS

Salade de quinoa & boulgour	16
-----------------------------	----

*Butternut rôti, feta, pois chiches, pickles de raisins, câpres frits, amandes & vinaigrette à la mélasse de Grenade (V)*

Salade caesar	18
---------------	----

*Mesclun, poulet, oeuf poché bio, parmesan affiné, chips de jambon de Pays IGP Lacaune, tomates séchées, croutons*

Ceviche	16
---------	----

*Cabillaud, guacamole de patates douces, orange, quinoa croustillant, coriandre*

Club sandwich	19
---------------	----

*Oeufs bio, truite fumée des Landes, concombre, mayonnaise sriracha, mesclun*

Tarte flambée #1	16
------------------	----

*Tarte fine à la crème fraîche, Bleu d'Auvergne, pousses d'épinards, poires, noix (V)  
(20 min de cuisson maximum)*

Tarte flambée #2	16
------------------	----

*Tarte fine à la crème fraîche, jambon blanc supérieur, Comté, oignons, huile de truffe  
(20 min de cuisson maximum)*

Ravioles de Royans	20
--------------------	----

*Petits raviolis farcis au Comté & persil, tête de Moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)*

FH burger	22
-----------	----

*Steak haché "Ferme des Belles Robes", parmesan affiné, chutney d'oignons, Jambon de Pays IGP Lacaune, frites & mayonnaise maison*

## FROMAGES & CHARCUTERIES

Planche de fromages	
---------------------	--

(Maison Beillevaire - Affineur & Producteur)

3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22

Planche de charcuteries	19
-------------------------	----

(Maison Montalet - Artisan Charcutier)

La planche French House	29
-------------------------	----

(Maison Beillevaire & Montalet)

*Mix de charcuteries & fromages artisanaux*

## MENU ENFANTS

Formule <12ans	13
----------------	----

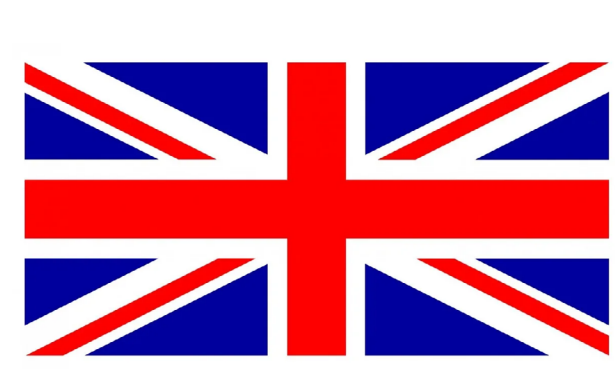
*Jambon blanc supérieur ou steak haché 'La ferme des Belles Robes' - frites - glace & sirop à l'eau*

Origine de nos viandes: France

Tous nos prix indiqués sont TTC, service inclus.

Pour toutes allergies, merci de nous en faire part.

(V) = Végétarien



# BRUNCH

10h00 - 16h00

## FRENCH BAKERY

---

Croissant	2.5
Chocolatine	3
Assortment of pastries	14

*2 chocolatines, 2 croissants, sourdough bread & jam*

## ORGANIC EGGS

---

Benedict eggs	15
---------------	----

*Crispy cured ham, Hollandaise sauce, sauteed shiitake, mesclun*

Croque French House	17
---------------------	----

*Cured ham, fried egg, morbier bichonné, mesclun*

## SWEETS

---

Chocolate mousse	9
------------------	---

*Milk chocolate, cacao nibs*

Rice pudding	8
--------------	---

*Miso caramel*

Homemade granola	9
------------------	---

*Greek yogurt, fresh fruits*

Energy toast	8
--------------	---

*Peanut butter, banana, almonds, chia seeds, honey*

"Brioche perdue"	12
------------------	----

*Whipped cream, red fruits*

## SAVORY

---

Quinoa & bulgur salad	16
-----------------------	----

*Roasted butternut, feta, chickpeas, grape pickles, fried capers, almonds & pomegranate molasses vinaigrette (V)*

Caesar salad	18
--------------	----

*Mesclun, chicken, organic poached egg, aged parmesan, crispy cured ham, sun-dried tomatoes, croutons*

Ceviche	16
---------	----

*Cod, sweet potato guacamole, puffed quinoa, orange, passion fruit, coriander*

Club sandwich	19
---------------	----

*Organic egg, Landes smoked trout, cucumber, sriracha mayonnaise, mesclun*

Tarte flambée #1	16
------------------	----

*Thin crust pizza, pear, walnuts, Auvergne blue cheese, spinach shoots (V) (allow us 20 mins cooking time)*

Tarte flambée #2	16
------------------	----

*Thin crust pizza, superior white ham, Comté, onions, truffle oil (allow us 20 mins cooking time)*

Ravioles de Royans	20
--------------------	----

*Small raviolis stuffed with Comté & parsley, tête de Moine, Normandy cream, chive oil (V)*

FH burger	22
-----------	----

*Minced steak from 'La Ferme des Belles Robes', aged parmesan, onion chutney, cured ham, fries & homemade mayonnaise sauce*

## CHEESES AND COLD CUTS

---

Cheese platter	
----------------	--

(Maison Beillevaire - Cheesemaker)

3 matured cheeses	14
5 matured cheeses	22

Charcuterie platter	19
---------------------	----

(Maison Montalet - Artisan Charcutier)

Mix platter	29
-------------	----

(Maison Beillevaire & Montalet)

*Cheeses & cold cuts*

## KIDS MENU

---

<12ans	13
--------	----

*Superior white ham or minced steak 'La Ferme des Belles Robes' - fries - ice cream - fruit cordial*

Origin of our meat: France

All our prices indicated are inclusive of service.  
If you have any allergies, please let us know.

(V) = Vegetarian