

Le Brunch ' Un Dimanche à Paris ' 38 €

Les entrées au choix / Starters choice

Cru de céleri râpé et de pommes Granny Smith
aux herbes et à la moutarde verte (végétarien)
*Grated celery and Granny Smith apples
with herbs and green mustard (vegetarian)*

Carpaccio de haddock et choux-fleur,
mangue et betterave, coulis de persil et wasabi
Drum tataki, green lemon, mango and colored cauliflower

Entrée du moment • *Starter of the Day*

Les plats au choix / Main courses choice

Poisson du moment, et sa garniture • *Fish of the day, and its side dish*

Viande du moment, et sa garniture • *Meat of the day, with its dish side*

Club-Sandwich : Saumon à l'aneth, Poulet au Saté, ou Végétarien
Club-sandwich: salmon with dill, chicken with satay, or vegetarian

Les œufs : Brouillés ou en Omelette et garniture multiple au choix :
herbes, fromage, champignons, épinards, bacon ou saumon

*Eggs : scrambled or omelet with choice of garnish :
herbs, cheese, mushrooms, spinaches, bacon or salmon*

Le buffet à volonté / Unlimited buffet

Les jus de fruits : orange ou pamplemousse
Fruit juices : orange or grapefruit

Chocolat chaud 'Un Dimanche à Paris', café américain ou thé
Home-made hot chocolate, American coffee or tea

Salade de fruits, mousse au chocolat, pâte à tartiner, ...
Fruit salad, chocolate mousse, chocolate spread, ...

Plateau de fromages variés
Various French cheese

Viennoiseries du jour (croissants, pains au chocolat, brioches
feuilletées, madeleines, sablés, cookies, ...), pain, beurre et confitures
*Viennoiseries of the day (croissants, pains au chocolat, laminated brioches,
madeleines, shortbreads, cookies, ...), bread, butter and jams*

Tartes à découper : au chocolat, aux fruits, ...
Long chocolate and/or fruits tarts, to cut according to your wishes...

Brunch 'Petit Gourmet' / Brunch for Kids 25 €

Enfants jusqu'à 10 ans inclus : mêmes choix en portions appropriées.
Kids up to 10 years old. Same choices in appropriate portions.

Le Brunch Gourmet

58 €

Flûte de champagne ou Kir Royal Cacao Maison Ayala (Bollinger)
Glass of champagne Ayala (Bollinger) or Champagne kir with cocoa liquor

Entrée / Starter

Assiette-dégustation : foie gras, saumon, velouté du jour, salade du moment.

Tasting plate : foie gras, salmon, creamy soup of the day, salad of the moment.

Plat / Main course

Assiette-dégustation : œufs brouillés en coquille, poisson du jour, viande du jour, club-sandwiches saumon et poulet saté

Main course : tasting plate : scrambled eggs in a shell, fish of the day, meat of the day, salmon and chicken with satay club-sandwiches

Le Buffet à volonté / Unlimited buffet

Les jus de fruits : orange ou pamplemousse

Fruit juices : orange or grapefruit

Chocolat chaud 'Un Dimanche à Paris', café américain ou thé

Home-made hot chocolate, American coffee or tea

Salade de fruits, mousse au chocolat, pâte à tartiner, ...

Fruit salad, chocolate mousse, chocolate spread, ...

Plateau de fromages variés • Various French cheese

Viennoiseries du jour (croissants, pains au chocolat, brioches feuilletées, madeleines, sablés, ...), pain, beurre et confitures

Viennoiseries of the day (croissants, pains au chocolat, laminated brioches, madeleines, shortbreads, ...), bread, butter and jams

Tartes à découper : au chocolat, aux fruits, ...

Long chocolate and/or fruits tarts, to cut according to your wishes...



Brunchs servis pour chaque convive de la table. Served for each guest of the table.

*Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.
Net prices, VAT and service included. Cheques not accepted.*

Le DEJEUNER DU DIMANCHE

Sunday lunch menu

Entrée + Plat / Starter + Main course :	27 €
Plat + Dessert / Main course + Dessert :	27 €
Entrée + Plat + Dessert / Starter + Main Course + Dessert :	35 €

Les Entrées / Starters

Velouté de carottes à l'orange et croûtons dorés (végétarien)
Blood orange grated carrots, goat cheese mousse and yellow carrot cream (vegetarian)

Cru de céleri et de pommes Granny Smith aux herbes et à la moutarde verte (végétarien)
Celery and Granny Smith apples with herbs and green mustard (vegetarian)

Carpaccio de haddock et choux-fleur, mangue et betterave, coulis de persil et wasabi
Carpaccio of haddock and cauliflower, mango and beets, wasabi and parsley coulis

Les Plats / Main Courses

Risotto de petit épeautre et légumes printaniers, huile de truffe (végétarien)
Einkorn risotto, spring vegetables and truffle oil (vegetarian)

Viande du moment, et sa garniture
Meat of the day, and its side dish

Poisson du moment, et sa garniture
Fish of the day, and its side dish

Les Desserts

Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris' à choisir en Boutique
Individual pastry 'Un Dimanche à Paris' to choose in the shop

*Croustillant chocolat noir, Lacté caramel et noisettes,
Tartelette citron meringuée, Cheesecake de saison,
Paris-New York aux cacahuètes, Tartelette du mois ...*



Menu pour l'ensemble des convives de la table / Menu for all the table guests.

*Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.
Net prices, VAT and service included. Cheques not accepted.*