



➤
Tous les
dimanches de
septembre et
octobre

➤
12h - 16h

➤
Animation pour les
enfants

➤
Célébration des
anniversaires

➤
084/32.17.13

LE
GRAND
Brunch
DU QUARTIER-LATIN

Brunch Festival de la Mer

LES ENTRÉES

Poisson : Calamars Romana, gambas flambées, soupe de poisson/rouille/croutons/fromage rapé, saumon belle vue, saumon gravlax, ceviche de bar coco & citron vert, salade de scampis, fusilli, brocolis et radis, salade d'avocat et tourteau, salade de nouilles à la thaï et crevettes roses, salade de pommes de terre et hareng, tataki de thon rouge à l'asiatique, mousse de truite et d'anguille fumée, légumes grillés et anchois marinés, maquereau fumé au poivre, tomates farçies au thon

Banc de l'écailler : Bigorneaux, bulots, crevettes grises, crevettes roses, couteaux, pinces de tourteau, huîtres

Viande : Pâté en croute, jambon cuit et cru, planche du boucher composée de différentes charcuteries, carpaccio de bœuf, roquette et parmesan, salades et crudités

LES PLATS

Filet de rouget et piperade de chorizo et olives - cabillaud rôti en aïoli - filet de bar - bouillabaisse - volaille fermière - pièce de boeuf à la Béarnaise

Pour accompagner : assortiment de légumes verts, épinards, légumes vapeur, tomates cerises confites et légumes du soleil, tomates persillées, pommes Amandine, gratin dauphinois, risotto au safran

LES DESSERTS

Grande table gourmande composée d'un plateau de fromages régionaux, et d'une sélection de douceurs sucrées faites maison.