

LE BRUNCH

Choisissez votre formule

-  VÉGÉTARIEN
-  SANS GLUTEN
-  SANS LACTOSE
-  VEGAN

FORMULE ROMA 28 EUROS

-   *Jambon, figues et réduction de vinaigre balsamique*
- Brandade de morue et haddock, persillade croustillante*
- Pâtes à l'Amatriciana, sauce tomate, guanciale et pecorino*
-  *Sélection de fromages de la Maison Olivier / Confiture maison*
- Brioche feuilletée, crème de pistache à la fleur d'oranger, huile d'olive*

FORMULE VEGGIE 25 EUROS

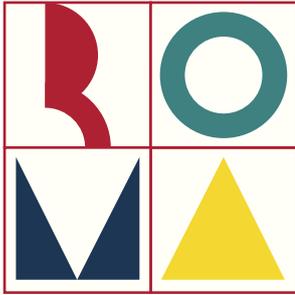
-  *Houmous de pois chiches, fenouil mariné aux agrumes, confit de citron, pain carasau*
-  *Arancino, crème de mozzarella et pesto de basilic*
-  *Oeuf parfait, focaccia tomates séchées et olives noires, guacamole, copeaux de Parmigiano*
-  *Sélection de fromages de la Maison Olivier / Confiture maison*
- Yaourt café-cardamome, sauce caramel, granola maison*

FORMULE PALAIS 35 EUROS

-   *Carpaccio de thon rouge, sauce vierge*
- Lobster roll : Pain brioché farci de homard, mayonnaise au radis noir, mangue, céleri, citron vert, piment d'espelette*
-  *Potimarron rôti, burrata AOP, graines de courge et vinaigrette au miel*
-  *Sélection de fromages de la Maison Olivier / Confiture maison*
- Bavarois à la vanille, pain de gènes, confit de figues au Marsala*

FORMULE ENFANT 15 EUROS (jusqu'à 12 ans)

- Sélection de charcuterie italienne*
- Arancino, crème de mozzarella et pesto de basilic*
- Tarte moelleuse, pâte à tartiner cacao noisette*



LE BRUNCH

Choisissez votre formule

À LA CARTE

ÉNTRÉES

<i>Jambon, figues et réduction de vinaigre balsamique</i>	10
<i>Brandade de morue et haddock, persillade croustillante</i>	12
<i>Houmous de pois chiches, fenouil mariné aux agrumes, confit de citron, pain carasau</i>	8
<i>Arancino, crème de mozzarella et pesto de basilic</i>	6
<i>Carpaccio de thon rouge, sauce vierge</i>	12

PLATS

<i>Oeuf parfait, focaccia tomates séchées et olives noires, guacamole, copeaux de Parmigiano</i>	12
<i>Pâtes à l'Amatriciana, sauce tomate, guanciale et pecorino</i>	14
<i>Lobster roll : Pain brioché farci de homard, mayonnaise au radis noir, mangue, céleri, citron vert, piment d'espelette</i>	18
<i>Potimarron rôti, burrata AOP, graines de courge et vinaigrette au miel</i>	14

FROMAGE ET DESSERTS

<i>Sélection de fromages de la Maison Olivier / Confiture maison</i>	9
<i>Yaourt café-cardamome, sauce caramel, granola maison</i>	8
<i>Brioche feuilletée, crème pistache, fleur d'oranger, huile d'olive</i>	8
<i>Bavarois à la vanille, pain de gènes, confit de figues au Marsala</i>	8