

## **BRUNCH AUTOMNE-HIVER 2024**

### **Salé, à choisir :**

#### **1 tartine :**

- Gaufre sarrasin, truite fumée, fromage frais et œuf mollet
- Gaufre de pommes de terre, burrata, avocat et roquette
- Bricks chèvre, miel et épinard
- Quiche carotte / coco / cumin
- Tartine de patate douce, truite fumée et œuf poché
- Bruschettas compoté d'oignons, coulis de tomates, champignons et comté
- Croque monsieur champignons, épinards, comté

#### **3 accompagnements :**

- Ecrasé de butternut et crêpes/omelette au curcuma
- Crêpes aux courgettes
- Courge musquée rôtie au miel, orange et pecorino
- Cake potimarron feta et graines de courge
- Chou-fleur rôti au miso
- Potimarron rôti aux épices
- Coleslaw, vinaigrette citron vert et pavot, noix de cajou aux épices
- Coleslaw aux cacahuètes, citron vert et menthe
- Salades de crudités de saison
- Pois chiches confit aux épices tandoori
- Poireaux rôtis au miso et citron confit
- Carottes rôtis à la coriandre et thym
- Focaccia au romarin
- Petits pains au potimarron
- Petites galettes fromagères aux oignons verts
- Croquettes de lentilles corail et patate douce
- Œufs cocotte au bacon
- Houmous libanais et pain pita
- Houmous de betterave et crackers aux graines
- Grenailles rôties
- Œufs brouillés
- Taboulé poulet/abricots secs / amandes / menthe

#### **Sucré, 2 préparations à choisir :**

- Granola bowl (granola noix de cajou, yaourt grec, fruits frais)
- Pudding de chia aux fruits frais
- Pancakes fluffy de bananes au sirop d'érable
- Pancakes de patate douce au sirop de datte
- Banana bread
- Brioche perdue
- Gaufres de Liège
- Samoussas banane / chocolat
- Muffins banane/chocolat
- Brioche maison et pâte à tartiner
- Cookies chocolat
- Babka chocolat / noisettes
- Salade de fruits frais
- Carrot cake
- Cake noisette chocolat
- Muffins pomme poire sarrasin
- Mini muffins chocolat / cacahuètes
- Cake à l'orange
- Cake au citron
- Pudding de chia aux fruits frais