LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Le Brunch

De 12h00 à 14h00

LA CORBEILLE DU BOULANGER

Viennoiseries, cakes, madeleines, navettes, assortiments de pains, brioche

BOISSONS CHAUDES & JUS DE FRUITS BIO

NOS ENTREES

Huître/crevettes/ langoustines/tourteau
Charcuterie/pâté/caillette/rillette
Saumon gravelax/truite fumée/haddock/anguille
Pissaladière/focaccia
Salade bar : carottes râpées, fenouil, radis, sucrine, grenade, riz, tomates cerises, courgette, graines et fruits secs
Salade : salade d'artichaut/noisette/coriandre
Focaccia/légumes/philadelphia/jambon/salade
Briochette au jambon cru
Œufs mimosas
Tataki de boeuf
Carpaccio de maigre
Soupe de champignons/fromage/croûtons
Légumes du moment/ pâtes aux girolles
Quiche au fromage et lorraine/ saucisson brioché/ madeleine au comté
Œuf brouillé/ bacon/champignons

NOS PLATS DU MOMENT

Gigot d'agneau, crème d'ail
Thonine snackée et vierge de tomate à l'olive
Pommes de terre grenailles / carotte vichy

FROMAGE & FARANDOLE DE DESSERTS

Financier amande, navettes, cookies choco-noisette, madeleine miel, floretin raisin,
Entremets chocolat/mangue/coco,
tartelette fruits, choux Paris-Brest, tartelette citron, tartelette chocolat.
Flan noisette, riz au lait, crème caramel, blanc en neige

95 €/PERSONNE – 30 €/ENFANT (moins de 12 ans)

Prix net, service compris
La composition de notre brunch peut varier selon la saison et le marché. du jour.
Nos préparations peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
Origine de la Viande: FRANCE et UE