



HORAIRE DU BRUNCH

BRUNCH TIME

SAMEDI - DIMANCHE

SATURDAY - SUNDAY

12H00 - 15H00

TWELVE - 3PM



LE BRUNCH BIEN-ÊTRE BY LE TIGRE — 50

JUS DÉTOX, INFUSION MAISON AU GALANGA
AVOCADO TOAST
VEGAN QUINOA BOWL
CHIA PUDDING

LE BRUNCH DES ENFANTS — 22

JUS DE FRUIT FRAIS OU SODA AU CHOIX,
POULET CROUSTILLANT ET FRITES
OU
PÂTES BOLOGNAISE
FONDANT AU CHOCOLAT
OU
GLACES ET SORBETS



BRUNCH

À LA CARTE

LE BIG PANCAKE BY MONSIEUR GEORGE À PARTAGER – 2 4
THE BIG PANCAKE BY MONSIEUR GEORGE TO SHARE

PERLES DE CHIA – 1 0

CHIA PUDDING

YAOURT GREC, GRANOLA,
FRUITS ROUGES ET MIEL DE FLEURS – 1 4

GREEK YOGURT GRANOLA, RED BERRIES & HONEY FLOWER

NAGE DE FRUITS FRAIS – 9

FRESH FRUITS SALAD

CORBEILLE DE VIENNOISERIES :
CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, PAIN AU RAISIN – 9

CROISSANT, CHOCOLATE CROISSANT, RAISIN BREAD

ŒUFS BÉNÉDICTE – 1 5 / ŒUFS BÉNÉDICTE AU SAUMON – 1 8
BENEDICT EGGS / ROYAL EGGS

ŒUFS AU PLAT ET BACON – 1 3

FRIED EGGS AND BACON

ŒUFS BROUILLÉS AUX HERBES FRAÎCHES – 1 2

SCRAMBELD EGGS WITH FRESH HERBS

AVOCADO TOAST ET HUILE DE SÉSAME – 1 5

AVOCADO TOAST AND SESAME OIL

AVOCADO TOAST ET SAUMON – 1 8

AVOCADO TOAST AND SALMON

CEVICHE DE POISSON BLANC, SAUCE PONZU ET AGRUMES, HUILE DE CORIANDRE – 2 4

WHITE FISH CEVICHE, PONZU SAUCE AND CITRUS, CORIANDER OIL

VEGAN QUINOA BOWL, TOFU FUMÉ BY LE TIGRE – 1 9

VEGAN QUINOA BOWL, SMOKED TOFU BY LE TIGRE

SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT – 1 9

CESAR SALAD, CRISPY CHICKEN

TARTARE DE BŒUF, SUCRINE, POMMES FRITES – 2 1

BEEF TARTAR, SALAD, FRENCH FRIES

SAUMON FUMÉ, BLINIS ET CRÈME AUX HERBES – 2 0

SMOKED SALMON, BLINIS AND HERB CREAM

BRUNCH

CAFÉS & CHOCOLATS

EXPRESSO EXPRESSO – 6
EXPRESSO DECAFEINÉ EXPRESSO – 6
EXPRESSO MACCHIATO EXPRESSO MACCHIATO – 7
DOUBLE EXPRESSO DOUBLE EXPRESSO – 9
FRENCH PRESS FRENCH PRESS – 9
CAPPUCCINO CAPPUCCINO – 9
LATTE MACCHIATO LATTE MACCHIATO – 9
CHOCOLAT CHAUD HOT CHOCOLATE – 10
MATCHA LATTE *by Le Tigre* MATCHA LATTE *by Le Tigre* – 10

JUS

ORANGE PAMPLEMOUSSE CITRON – 8
ORANGE GRAPPE FRUITS LEMON
DÉTOX *by Le Tigre* – 12
DETOX

COCKTAIL

MIMOSA – 16
BELLINI – 16
BLOODY MARY – 16



SÉLECTION DE THÉS “ OH MY TEA ”

— 9

JOHN LEMON CITRON VERT ET MENTHE / LIME & MINT

SENCHA CHACHA THÉ VERT NATURE / GREEN TEA

MAROC'N ROLL MENTHE MAROCAINE / MOROCCAN MINT

QUEEN'S BREAKFAST THÉ NOIR / BLACK TEA

CHAÏ PERCHÉ THÉ NOIR ÉPICÉ / BLACK SPICY TEA

BEFORE/AFTER SPORT ROOÏBOS / ROOÏBOS TEA

EARL GREAT THÉ NOIR BERGAMOTE / BLACK TEA

SÉLECTION D'INFUSIONS “ CHIC DES PLANTES ”

ELIXIR DÉTOX, CITRON GINGEMBRE / DETOX, LEMON, GINGER

CHIC CHAI SAVEURS D'ÉPICES, SANS THÉINE / SPICY

MORPHÉE IDÉALE AVANT DE S'ENDORMIR / PERFECT TO GO TO SLEEP

POUSSE DÉLICE FRAÎCHE ET DIGESTIVE / FRESH & DIGESTIVE

Ô JOIE AU PARFUM DE GALANGA / GALANGA

SAUT DU LIT INFUSION MATINALE AU GOÛT DE CHOCOLAT GRILLÉ / THE MORNING ONE



BRUNCH

LES VINS

BLANC

		14cl	75cl
LOIRE	COTEAUX DU GIENNOIS / 2018 - LES TUILERIES	11	38
LANGUEDOC	DOMAINE DE L'OSTAL «ALBE» / 2018 - IGP PAYS D'OC		45
LOIRE	POUILLY FUMÉ LES MOULINS À VENTS / 2018		55
BOURGOGNE	CHABLIS 1 ^{ER} CRU VAULIGNEAU 2018	15	75
BOURGOGNE	MEURSAULT 1 ^{ER} CRU CHARMES 2016		140
NOUVELLE ZÉLANDE	MALBOROUGH / MARIA ESTATE - Bio 2017		60

ROUGE

		14cl	75cl
BORDEAUX	GRAVES / LA QUILLE / 2018	11	38
LANGUEDOC	CHÂTEAU DES ERLES «CUVÉE DES ARDOISES» 2017 - AOP FITOU		42
ITALIE	CAPPONE CHIANTI CLASSICO / VILLA CALCINAIA / 2016 - Bio		52
LOIRE	SANCERRE / PASCAL JOLIVET / 2018		55
BORDEAUX	HAUT MÉDOC / CHÂTEAU SENEJAC / 2014		58
ARGENTINE	BODEGA PIEDRA NEGRA MALBEC RÉSERVE / 2018 - Bio		60
BOURGOGNE	MERCUREY VIEILLES VIGNES / DOMAINE FAIVELEY 2018	16	65
RHÔNE	SAINT JOSEPH «SAINT ETIENNE» / 2017		65
BORDEAUX	MARGAUX / CHÂTEAU HAUTS DE TERTRE / 2015	20	85
BORDEAUX	POMEROL / CHÂTEAU DE SALES / 2015		90
RHÔNE	CHÂTEAUNEUF DU PAPE / CHÂTEAU MONT REDON 2016		95
BOURGOGNE	GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES / DOMAINE FAIVELEY / 2016		130

ROSÉ

		14cl	75cl
LUBÉRON	LES SAFRES-LUBÉRON 2019	11	35
PROVENCE	LA PROMENADE 2018		45
PROVENCE	AOC CÔTES DE PROVENCE / PREMIÈRE / DOMAINE FIGUIÈRE 2018 - Bio		60

Une carte des vins issue de notre cave privée est à votre disposition sur demande

A wine list from our private wine cellar is available upon request



BRUNCH

LES CHAMPAGNES

BRUT

	14cl	75cl
FREREJEAN FRERES	22	130
MOËT & CHANDON	22	130
BARON DE ROTHSCHILD		150
BILLECART SALMON EXTRA BRUT		160
BILLECART SALMON BRUT SOUS BOIS		230
DOM PERIGNON 2008		350
KRUG LA GRANDE CUVÉE		450

BLANC DE BLANCS

		75cl
BARON DE ROTHSCHILD BLANC DE BLANCS		160
RUINART BLANC DE BLANCS		250

ROSÉ

	14cl	75cl
MOËT & CHANDON ROSÉ	25	150
FREREJEAN FRERES ROSÉ		180
BILLECART SALMON ROSÉ		200



L'origine des viandes bovines est consultable sur demande
The origin of the beef is available upon request

La liste des allergènes est consultable sur demande
Allergens are available upon request

Tarifs en euros, toutes taxes et service compris / Les chèques ne sont pas acceptés
Rates in euros, all taxes and service included / Checks are not accepted

