



**samedi - dimanche**

de 11h à 16h

## LE CAMONDO

### FORMULE MONCEAU

**35€**

Thés Dammann Frères, Cafés  
Jus de fruits frais pressés  
Corbeille de mini viennoiseries  
Brioche aux pralines roses, au sucre ou à l'orange  
Pains aux céréales, aux noix ou aux raisins  
Beurre et confitures

-

#### **Œufs Bénédicte**

bacon fermier bio  
épinards frais tombés, sauce hollandaise

*OU*

#### **Œuf parfait Norvégien**

saumon fumé, fond d'artichaut braisé, aneth

*OU*

#### **Avocado toast**

avocat au piment d'Espelette, fines tranches de  
concombres et radis, pousses de fenouil

*OU*

#### **Salade avocat, crevettes et pamplemousse**

crevettes pochées, huile d'olive citron vert

-

#### **Granola maison au sirop d'érable**

fruits rouges et fromage blanc

*OU*

#### **Crumble poire chocolat**

### FORMULE CAMONDO

**60€**

Thés Dammann Frères, Cafés  
Jus de fruits frais pressés  
Corbeille de mini viennoiseries  
Brioche aux pralines roses, au sucre ou à l'orange  
Pains aux céréales, aux noix ou aux raisins  
Beurre et confitures

Cocktail mimosa champagne frais, jus d'orange

#### **Œufs Bénédicte**

bacon fermier bio  
épinards frais tombés, sauce hollandaise

*OU*

#### **Œuf parfait Norvégien**

saumon fumé, fond d'artichaut braisé, aneth

*OU*

#### **Avocado toast**

avocat au piment d'Espelette, fines tranches de  
concombres et radis, pousses de fenouil

-

#### **Lobster Roll**

pain brioché, homard poché, beurre citronné  
herbes fraîches

*OU*

#### **Grand Croque-Monceau à la truffe noire**

comté, jambon blanc, salade de saison

-

#### **Granola maison au sirop d'érable**

fruits rouges et fromage blanc

*OU*

#### **Crumble poire chocolat**



## A LA CARTE

<b>Œufs Bénédicte</b> bacon fermier bio épinards frais tombés, sauce hollandaise	14
<b>Œuf parfait Norvégien</b> saumon fumé fond d'artichaut braisé, aneth	16
<b>Avocado toast</b> piment d'Espelette Fines tranches de concombre et radis	14
<b>Salade avocat, crevette et pamplemousse</b>	18
<b>Burratina nature ou à la truffe noire</b> roquette	14/16
<b>Assiette de Belotta 36 mois</b> petite/grande	18/24
<b>Lobster Roll</b> pain brioché, homard poché beurre citronné, herbes fraîches	35
<b>Croque-Monceau à la truffe noire</b> comté jambon blanc, salade de saison	30

---

<b>Brioche perdue au caramel beurre salé</b>	14
<b>Pancakes aux fruits rouges de saison</b>	15
<b>Pancakes au sirop d'érable</b>	14
<b>Granola maison au sirop d'érable</b> fruits rouges et fromage blanc	14
<b>Crumble Poire chocolat</b>	10
<b>Madeleines aux amandes de la Cheffe</b>	8

## CHAMPAGNES A LA COUPE

<b>A.R Lenoble « Brut Intense »</b>	14
<b>Bollinger Spécial Cuvée Brut</b>	16

## PÂTISSERIES Le Jardin Sucré

<b>Macaron chocolat noisettes</b> cœur coulant noisette fleur de sel	14
<b>Tarte citron meringuée</b> meringue française, baies de Timur	14
<b>Paris-Brest, noisettes grillées</b> choux craquelin, praliné noisette fleur de sel	14
<b>Victoria</b> noix de coco, confit de fruit de la passion, ananas	14

## BOISSONS DU BRUNCH

<b>Ginger shot</b>	4
<b>Jus Détox maison</b>	10
<b>Jus de fruits frais pressés</b>	10
<b>Thé glacé pêche maison</b>	9
<b>Virgin Moscow Mule</b> Infusion thé noir et menthe, citron vert frais sirop de gingembre, ginger beer	10

## COCKTAILS DU BRUNCH

<b>Mimosa</b> champagne, jus d'orange pressé, triple sec	14
<b>Bloody Mary</b> jus de tomates, vodka Grey Goose, citron vert	14
<b>Bellini</b> prosecco, pulpe de pêche	14
<b>Rossini</b> prosecco, purée de fraises, citron vert frais	14