LE BRUNCH D'ARISTIDE.

DIMANCHE DE 12H00 À 15H30

Pour une option sans gluten merci de le préciser lors de votre réservation.

FORMULES.

SUR TABLE + ENTRÉE + PLAT + DESSERT 65€

SUR TABLE + (ENTRÉE + PLAT) OU (PLAT + DESSERT) 55€

SUR TABLE + ENTRÉE + DESSERT 45€

N'hésitez pas à demander notre menu spécialement conçu pour les moins de 13 ans.

SUR TABLE.

LA CORBEILLE DE VIENNOISERIES ET PAIN, ACCOMPAGNÉE DE SES CONFITURES, FRUITS SECS ET BEURRE

+

1 JUS DE FRUIT FRAIS AU CHOIX ANANAS, ORANGE, PAMPLEMOUSSE

+

1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

PARMI NOTRE SÉLECTION DE THÉS KODAMA ET DE CAFÉ LOMI, (CAPPUCCINO, LATTE, EXPRESSO, CAFÉ FILTRE)

Laits végétaux disponibles. Toute boisson fraîche ou boisson chaude supplémentaire sera facturée.

ENTRÉES.

ŒUFS BROUILLÉS

AU SAUMON FUMÉ ET CIBOULETTE

AVOCADO TOAST

CHÈVRE FRAIS, GRAINES DE SÉSAME,
TOMATES CONFITES

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE ET CHIOGGIA

ROQUETTE, ORANGE ET PIGNONS DE PIN

DESSERTS.

SALADE D'AGRUMES

MIEL, CANNELLE ET FLEUR D'ORANGER

TARTE FINE DU JOUR

« LES PETITS MITRONS »

PANCAKES

POIRE CARAMÉLISÉES, CHANTILLY MAISON

PLATS.

PULLED-PORK BURGER

CHEDDAR, COLESLAW, SAUCE BARBECUE,
POMMES DE TERRE GRENAILLE

SALADE CÉSAR REVISITÉE

POULET GRILLÉ TIÈDE FAÇON TANDOORI,
OLIVES GRECQUES, CROÛTONS DORÉS,
PARMESAN AFFINÉ, TOMATES, COLESLAW,
BETTERAVE, ROMAINE, ŒUF DUR,
SAUCE CRÉMEUSE MAISON ET CÉBETTE

WRAP DE FALAFELS

AUBERGINES, LÉGUMES FRAIS, PICKLES,
SAUCE TAHINI ET SALADE DE MÂCHE

BOISSONS.

Vous pouvez demander la carte des vins & Cocktails à nos serveurs

COUPE DE MIMOSA ... *17*

BLOODY MARY ... *12*

COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER
BRUT LA CUVÉE ... *17*

MONSIEUR ARISTIDE
3 RUE ARISTIDE BRUANT PARIS 18

PRIX NETS EN EUROS
TOUTES TAXES ET SERVICES COMPRIS