Petit-Déjeuner

ŒUFS BROUILLÉS NATURE ..... 6 €

OMELETTE NATURE ..... 6 €

ŒUFS BÉNÉDICTE ..... 7 €
Muffin du pâtissier, œuf poché, poitrine grillée, tombée d'épinards et sauce hollandaise.

CROISSANT AU BEURRE ..... 2,5 €

PAIN AU CHOCOLAT ..... 2,5 €

PAIN FRAIS À TARTINER..... 4 €
Beurre et confiture de fruits de saison ou pâte à tartiner.

GRAVLAX DE TRUITE..... 10 €
Yaourt à l'aneth et toast.

SANDWICH..... 7 €
Baguette, chiffonade de jambon, beurre et Cantal.

ASSIETTE DE FROMAGES..... 11 €
Sélection de fromages du terroir, fermiers et artisanaux, en direct producteur par Alexandre de la fromagerie Cow.

GRANOLA..... 7 €
Fruits de saison et yaourt.

CAKE MARBRÉ DU PÂTISSIER ..... 4 €

MIMOSA ..... 11 €
Champagne, jus d'orange.

UNE BRASSERIE @LANOUVELLEGARDE
WWW.LANOUVELLEGARDE.COM

Entreprise B Certifiée

allergènes :

Breakfast

SCRAMBLED EGGS ..... 6 €

OMELET ..... 6 €

EGGS BENEDICT..... 7 €
Pastry shop muffin, poached egg, grilled bacon, sautéed spinach, and hollandaise sauce.

BUTTER CROISSANT ..... 2.5 €

CHOCOLATE CROISSANT ..... 2.5 €

FRESH BREAD WITH SPREADING ..... 4 €
Butter and seasonal fruit jam or homemade chocolate hazelnut spread.

TROUT GRAVLAX..... 10 €
Dill yogurt and toast.

SANDWICH..... 7 €
Baguette, thinly sliced ham, butter and Cantal cheese.

CHEESE PLATTER..... 11 €
A selection of local, farm-fresh, and artisanal cheeses, sourced directly from the producer by Alexandre from Cow Cheese Shop.

GRANOLA..... 7 €
Seasonal fruit and yogurt.

MARBLED CAKE FROM THE PASTRY CHEF 4 €
.....

MIMOSA ..... 11 €
Champagne, orange juice.

UNE BRASSERIE @LANOUVELLEGARDE
WWW.LANOUVELLEGARDE.COM

Entreprise B Certifiée

allergènes :