



LA VÉRANDA
Eat, Drink & Chill

NOS FORMULES BRUNCH

FORMULE PETITE FAIM

15€

Pain grillé, beurre, miel et assortiment de confitures

Etape 1 : Boisson chaude au choix

Etape 2 : Jus de fruits pressés : orange, citron, pamplemousse

Etape 3 : Viennoiserie au choix : pain au chocolat, croissant ou viennoiserie du moment

FORMULE CHILL

25€

Pain grillé, beurre, miel et assortiment de confitures

Etape 1 : Boisson chaude au choix

Etape 2 : Jus de fruits pressés : orange, citron, pamplemousse

Etape 3 : Viennoiserie au choix : pain au chocolat, croissant ou viennoiserie du moment

Etape 4 : Salade gourmande ou salade de fruits de saison

Etape 5 : 1 plat au choix parmi :

- Granola bowl : Fromage blanc, granola maison, peanut butter, fruits frais
- Toast, guacamole, burratina, pesto verde, basilic, pistaches concassées
- Gaufre de liège, fruits frais, glace vanille, sauce chocolat
- Pancakes, morceaux de moelleux au chocolat, ganache vanille, tranches de bananes fraîches, caramel beurre salé, pralin, sauce chocolat
- Planchette mixe : charcuteries et fromages
- Toast, cream cheese, brouillade d'oeufs, lard fumé, confiture d'oignons

EXTRAS

Lard fumé 2.50€ | Viennoiserie 2€

Pâte à tartiner 2€

FORMULE GOURMANDE

35€

Pain grillé, beurre, miel et assortiment de confitures

Etape 1 : Boisson chaude au choix

Etape 2 : Jus de fruits pressés : orange, citron, pamplemousse

Etape 3 : Viennoiserie au choix : pain au chocolat, croissant ou viennoiserie du moment

Etape 4 : Salade gourmande ou salade de fruits de saison

Etape 5 : 2 plats au choix parmi :

- Granola bowl : Fromage blanc, granola maison, peanut butter, fruits frais
- Toast, guacamole, burratina, pesto verde, basilic, pistaches concassées
- Gaufre de liège, fruits frais, glace vanille, sauce chocolat
- Pancakes, morceaux de moelleux au chocolat, ganache vanille, tranches de bananes fraîches, caramel beurre salé, pralin, sauce chocolat
- Planchette mixe : charcuteries et fromages
- Toast, cream cheese, brouillade d'oeufs, lard fumé, confiture d'oignons
- Gaufre, crème aux herbes, saumon fumé, oignons pickles
- Gaufre, cream cheese, tenders de poulet, lard fumé, cheddar, confiture d'oignons

COMPOSEZ
VOTRE
BRUNCH

à votre façon !

SAMEDI ET DIMANCHE DE 9H À 12H

• DRINKS •

CAFÉS ET BOISSONS CHAUDES

Espresso	3€
Double espresso	5.50€
Café crème	3.40€
Café viennois	6€
Cappuccino	6.5€
Latte macchiato	6.5€
Sirop au choix : caramel, vanille, cannelle, noisette, chocolat cookie	
Mocaccino	7€
Café + Chocolat chaud	
Irish Coffee et déclinaisons	9.5€

Chocolat chaud maison	6.5€
Chocolat viennois	7€
Lait chaud spéculoos	5.5€
Lait chaud chicorée	5.5€
Grog	8.5€
Rhum, miel, citron	

🌿 Option lait végétal disponible

THÉS GLACÉS MAISON 5€

Pêche

Thé noir Earl Grey, sirop de pêche, jus de citron et feuilles de menthe

Framboise

Thé blanc mangue-passion, thé vert menthe, purée de framboise, sucre de canne, jus de citron et feuilles de menthe

Passion

Infusion hibiscus et mangue, purée de fruits de la passion, sucre de canne et jus de citron

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits Alain Milliat 6.5€

Au choix : abricot Bergeron, ananas, fraise Sengana, poire williams, pomme, fruit de la passion, tomate rouge

Jus de fruits pressés 6€

Au choix : orange, citron, pamplemousse

THÉS & INFUSIONS 5.50€

By Kusmi Tea

Thé vert à la menthe bio

Thé vert, maté, pamplemousse

Thé noir Earl Grey

Thé noir fruits rouges

Darjeeling

Thé blanc mangue passion

Thé blanc bergamote et fleur d'oranger

Infusion hibiscus et fruits rouges

Infusion hibiscus, mangue et fruits du dragon

Infusion verveine, menthe poivrée et réglisse

Rooibos vanille

SPICE UP YOUR BRUNCH

Champagne Bollinger (12cl) 12.9€

Mimosa (champagne et jus d'orange pressé 12cl) 12.9€

Suivez nous sur les réseaux



LA VÉRANDA
Eat, Drink & Chill