

LE BRUNCH

9h00 ↘ 16h00

VIENNOISERIES

Croissant	2
<i>100% pur beurre</i>	
Chocolatine	2.20
<i>100% pur beurre</i>	
Assortiment de viennoiseries	12
<i>2 chocolatines, 2 croissants, pain au levain & confiture</i>	

LES OEUFS BIO

Oeufs brouillés	9
<i>Pain toasté, mesclun (V)</i>	
Chachouka	13
<i>Légumes de saison, oeufs pochés bio, coriandre (V)</i>	
Oeufs bénédicte	14
<i>Chips de jambon de Pays IGP Lacaune, sauce hollandaise, shiitakés sautés, mesclun</i>	
Croque French House	16
<i>Jambon de Pays IGP Lacaune, oeuf sur le plat, morbier bichonné de la fromagerie Beillevaire, mesclun</i>	

LES SUCRÉS

Moelleux au chocolat	6
<i>64% Valrhona, crème fouettée</i>	
Riz au lait	8
<i>Caramel au miso</i>	
Granola maison	8
<i>Yaourt grec, fruits frais</i>	
Energy toast	8
<i>Beurre de cacahuète, banane, amandes, graines de chia, miel</i>	
Brioche perdue	12
<i>Crème fouettée, fruits rouges</i>	

LES SALÉS

Salade de quinoa	14
<i>Betterave, féta, légumes de saison rôtis, amandes, graines mélangées (V)</i>	
Salade caesar	17
<i>Poulet fermier, chou kale, oeuf poché bio, parmesan affiné, chips de jambon de Pays IGP Lacaune, tomates séchées, croutons</i>	
Ceviche	16
<i>Cabillaud, guacamole de patates douces, orange, quinoa croustillant</i>	
Club sandwich	16.5
<i>Oeufs bio, truite fumée des Landes, concombre, mayonnaise sriracha, mesclun</i>	
Tarte flambée #1	15
<i>Tarte fine à la crème fraîche, Bleu d'Auvergne, pousses d'épinards, poires, noix (V) (20 min de cuisson maximum)</i>	
Tarte flambée #2	15
<i>Tarte fine à la crème fraîche, jambon blanc supérieur, Comté, oignons, huile de truffe (20 min de cuisson maximum)</i>	
Ravioles de Royans	S/13 L/20
<i>Petits raviolis farçis au Comté & persil, tête de Moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)</i>	
FH burger	20
<i>Steak haché maison, parmesan affiné, chutney d'oignons, jambon de Pays IGP Lacaune, frites & mayonnaise maison</i>	

FROMAGES & CHARCUTERIES

Planche de fromages	
<i>(Maison Beillevaire - Affineur & Producteur)</i>	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Planche de charcuteries	19
<i>(Maison Montalet - Artisan Charcutier)</i>	
<i>Jambon de Pays IGP Lacaune 18 mois, coppa, saucisson</i>	
La planche French House	29
<i>(Maison Beillevaire & Montalet)</i>	
<i>Mix de charcuteries & fromages artisanaux</i>	

MENU ENFANTS

Formule <12ans	13
<i>Jambon blanc supérieur ou steak haché maison - frites maison - boule de glace & sirop à l'eau</i>	

Origine de nos viandes: France

*Tous nos prix indiquée sont TTC, service inclus.
Pour toutes allergies, merci de nous en faire part.*

(V) = Végétarien