



LE 128

BRUNCH À TABLE 30€

Apéritif en supplément

Coupe de champagne "DEVAUX"	6,00 €
Spritz l'original	5,00 €

Jus de dégustation Artisanal

"Alain Milliat" 5,00 €

Orange / Nectar d'abricot / Tomate rouge / Poire passe-crassane / Mangue / Pomme cox's / Pamplemousse rose / Ananas / Fraise sengana / Myrtille / Framboise

POUR COMMENCER

- **UN VERRE DE JUS DE FRUIT PRESSÉ**

Jus d'orange ou jus de pamplemousse

- **BOISSON CHAUDE "MAISON CAFÉ RICHARD"**

Expresso / Cappucino / Chocolat chaud / Thé ou infusion

- **VIENNOISERIES & ANTIPASTI**

Croissant, pain au chocolat & baguettine Bio de la maison "BESNIER" à Olivet confiture "Alain Milliat", pâte à tartiner & beurre

Assiette de charcuteries Italiennes & légumes marinés, focaccia à la tomate

POUR CONTINUER (Plat au choix)

- **LA 128**

Roquette, pignons de pin, huile de noix, involtini de speck au chèvre frais, tomates confites, artichaut & parmesan, caramel balsamico

- **TARTARE DE SAUMON**

Mangue & fruit de la passion, ciboulette, oignons rouge, roquette & pommes Grenaille

- **PIZZETTE TARTUFO**

Sauce crème truffée, jambon rôti aux herbes, mozzarella, artichauts & tomates confites, roquette

- **RISOTTO AUX CAILLES**

Sarmoza fumé & poire, speck grillé, roquette

- **RÉMOULADE DE CÉLERI AU SAUMON**

Mimosa d'œufs, pomme verte & roquette

POUR FINIR (Dessert au choix)

- **TIRAMISU MAISON**

au café & Amaretto

- **MI-CUIT AU CHOCOLAT 64%**

Banane caramélisée, caramel Bailey's, glace poivre séchouan

- **PALET SPECULOOS**

Compotée de fruits rouges & Crémeux citron

- **COUPE AFFOGATO**

Glace vanille, noisettes & pistaches caramélisées arrosé d'un expresso chaud

- **PROFITEROLES MAISON**

Glace vanille, chocolat chaud & amandes torréfiées