



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)

- **128 BOWL**

Dès de patate douce au sésame noir, oignons rouges en pickles, avocat, mangue, grenade, dès de saumon au soja

- **TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE**

Pesto, Pignons de pin, Parmesan, Tomates confites, roquette & Frites patate douce

- **BURGER DU 128**

Pain aux graines de sésame, boeuf haché, béarnaise truffée, scarmoza fumée, tomates confites, roquette, pancetta, frites de patate douce

- **RISOTTO À LA COMPOTÉE DE POTIMARRON**

Gambas, roquette & pancetta grillée

- **SALADE DE LENTILLES DU "MOULIN DE SAINT LYÉ"**

Saumon mariné à la badiane, roquette & pickles oignons rouges

POUR FINIR (Dessert au choix)

- **TIRAMISU MAISON**

au café fort & Amaretto

- **PANDORO FAÇON PAIN PERDU**

aux griottes Amarena, glace maison pistache

- **SABLÉ BRETON,**

mousse chocolat 64%, poire pochée, caramel beurre salé

- **COUPE AFFOGATO,**

glace vanille arrosé d'un café chaud, noisettes & pistaches torréfiées

- **GAUFRE MAISON AU SUCRE PERLÉ,**

compotée de pommes à la cannelle, glace vanille maison