



APPLE BAR

LE BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE · 11 H - 15 H



LA FORMULE · 29 €

Un salé, un sucré, une boisson chaude et un jus pressé

LES SALÉS

Servis avec une salade de jeunes pousses et pommes granny

Œufs Bénédicte au cidre	16
Œufs pochés, jambon de Bayonne, hollandaise au cidre brut, muffin maison	
Croque Normand	15
Camembert, pomme fondante, miel, pain au levain, œuf à cheval	
Avocado toast & pomme verte	14
Pain de campagne, avocat, granny smith, graines torréfiées, citron	
Œufs brouillés au boudin blanc	16
Boudin blanc poêlé, compotée de pommes, ciboulette	
Velouté de potimarron & pomme	11
Crème d'Isigny, noisettes torréfiées, huile de noisette	

LES SUCRÉS

Pancakes à la pomme rôtie	12
Caramel au beurre salé, chantilly vanille	
Pain perdu à la brioche	11
Pommes caramélisées, sirop d'érable	
Tarte fine aux pommes tiède	9
Glace au calvados ou crème fraîche épaisse	
Fromage blanc, compote & granola	8
Compote de pommes du Vexin, granola aux noisettes	

BOISSONS CHAUDES

Café de spécialité	3
Expresso, torréfaction parisienne	
Cappuccino · Latte · Flat white	4,5
Chocolat chaud à la cannelle	5
Lait entier ou boisson d'avoine	
Thés & infusions	4,5
Verger, menthe fraîche, camomille	

COCKTAILS DU BRUNCH

Mimosa à la pomme	10
Crémant de Loire, jus de pomme trouble	
Bloody Apple	12
Vodka, tomate, pomme, céleri, épices maison	
Spritz Granny	12
Crémant, liqueur de pomme verte, basilic	
Café calva	8
Expresso serré, calvados Pays d'Auge VSOP	

Réservation conseillée – dernier service à 14 h 30.

193 rue de Bercy, 75012 Paris · 01 76 42 03 86

Prix en euros, service compris. Liste des allergènes disponible sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

