

LE BRUNCH'ÎLE

FRAIS • LOCAL • DE SAISON



Tarif : 56 € • Tarif enfant : 22 € jusqu'à 12 ans • Terrasse vue mer

Côté SALÉ

La Basse-Cour :

- oeufs brouillés maison
- bacon
- pommes de terre de l'Île de Ré
- petites saucisses
- légumes du moment

La Mer :

- huîtres N°3 de chez "Huitres et Ma Ré" à Rivedoux - Médaille D'or Concours général Agricole Paris 2022
- bulots mayonnaise
- ceviché de poisson taillé minute
- crevettes roses

La Terre :

- différentes charcuteries
- wraps de volaille moelleuse

Le Potager :

- différentes salades
- gaspacho maison

La Crèmerie :

- plateau de Fromages affinés
- beurre aux algues façonné maison

Show Cooking :

- poisson et viande grillés au Big Green Egg

Côté SUCRÉ

Le Verger :

- « bar à jus healthy » à volonté
- salade de fruits frais maison

La Crèmerie :

- yaourts nature maison

Show Cooking :

- atelier gaufres de Tatiana

Côté douceurs :

- buffet de pains bio et viennoiseries
- gourmandises du jour de notre chef pâtissier
- pancakes
- pâte à tartiner maison
- caramel au beurre salé maison
- confitures maison
- miel de nos ruches du fond du jardin
- graines, les mélanges Énergie et Wellness
- céréales et fruits secs bio
- espace sans gluten

Boissons chaudes et froides :

- café, thé, infusion et chocolat chaud bio
- eau détox maison
- eau calme et agitée de la maison
- Trousse Chemise à discrétion

Espace Végé / Végan

*Prix nets, service compris. Liste de mets non exhaustive,
le Chef se réserve le droit de modifications selon approvisionnements et saison.*