

LE BRUNCH À L'ASSIETTE

SALÉE cette assiette comprend une sélection de fromages de l'affineur + au choix 24€

Cœufs brouillés, bacon croustillant, potatoes fondantes, saucisses

ou Cœufs Bénédicte au pastrami de veau

ou Avocado toast, œuf poché

ou Toast veggie au houmous de betterave, pickles maison

SUCRÉE cette assiette comprend un gâteau et son granola maison + au choix 21€

Pancakes fluffy accompagnés de fruits de saison, sirop d'érable, boule de glace vanille

ou Brioche perdue, boule de glace vanille

ou Tarte au citron meringuée

COMBO SUCRÉE & SALÉE 32€

Une assiette sucrée & salée dans la sélection ci-dessus

BABETTE RÉGALE LES ENFANTS 15€

Coquillettes au jambon blanc

ou Pancakes nappés de chocolat, chantilly

Formules accompagnées d'une corbeille du boulanger, d'une boisson chaude et d'un jus de fruits

(Coupe de champagne Drémont +5€)

LE BRUNCH À LA CARTE

Les fruits de mer du moment *par 6 - 16€*
par 9 - 23€

Toast veggie au houmous de betterave, pickles maison 15€

Avocado Toast, œuf poché (Supplément saumon +3€) 16€

Oeufs Bénédicte au pastrami de veau 16€

Saumon « façon gravlax », blinis maison 19€

Salade de saison du chef 16€

Burger de Babette, frites maison aux épices 21€

Croque-monsieur au jambon truffé, comté, mesclun (Supplément madame +2€) 17€

Risotto de coquillettes à la crème de parmesan, comté, jambon Prince de Paris 17€

Sélection de fromages de l'affineur 9€

Tarte au citron meringuée 9€

Mousse au chocolat «Grand Cru Michel Cluizel » 9€

Brioche perdue, boule de glace vanille 9€

Pancakes nappés de chocolat, chantilly 9€