

Brunch

Tous les dimanches de 12h00 à 15h00

BRUNCH 47€
Enfant de moins de 12 ans / 20€

BOISSONS CHAUDES

1 BOISSON AU CHOIX

Café expresso, filtre, cappuccino

Thé Mariage Frères, chocolat chaud à l'ancienne, lait chaud

LAITAGES, FRUITS

Fromages affinés pour vous
par Marie Anne Cantin

Yaourt fermier nature ou aux fruits

Céréales, compotes

Salade de fruits frais

Les plus beaux fruits de saison taillés

SALÉ

Saumon fumé par nos soins

Jambon blanc à l'os

Charcuteries

Salades gourmandes

Blanc de volaille

Oeuf mimosa

Mesclun

BOULANGERIE

Croissant, brioche, pain au chocolat, pain de mie
chausson aux pommes, pain complet

Pain sans gluten aux fruits secs et aux graines

Confitures, miel, marmelade
Beurre de chez Jean Yves Bordier

Gaufres maison, crème aux oeufs

BUFFET DES GATEAUX THOUMIEUX

OEUFS BIO SELON VOS GOUTS

Omelette

Brouillé, poché ou coque, avec au choix:
bacon, saucisse, champignons, fines herbes

Les œufs Bénédicte

Œuf poché / crouton dorée / pousses d'épinards / champignons blancs

Les œufs Meurette

Œuf poché / crouton dorée / sauce lie de vin / poitrine caramélisée

BOISSONS FRAICHES - DETOX

Orange, citron, pamplemousse pressés par nos soins (à discrétion)

Carotte / pomme / orange / gingembre

Smoothie aux fruits de saison

CHAMPAGNE - COCKTAILS

Coupe de champagne +10€

Bellini +9€

Spritz +9€

Mimosa +9€

VINS NATURELS

Le verre 12cl

Bourgogne aligoté - 2014 - Domaine Goisot 6€

IGP du Pays d'OC Viognier - 2014 - Domaine Gayda 5€

Côtes du Rhône - 2013 - Domaine Charvin 6€

Bourgueil « Dyptique » - 2013 - Dom. de la Chevalerie 5€

La Carte

ENTRÉES

Quinoa / avocat

chou Kale en salade / vinaigrette à l'huile d'olive 12€

Foie gras de canard des Landes

chutney de fruits frais / épices douces 24€

Velouté de homard bleu

garniture des sous-bois / crème mi-montée 14€

Esacargots de Bourgogne

6 pièces / 16€ - 12 pièces / 26€

céleri rémoulade / émulsion truffée

POISSONS

Homard rôti en carapace

salsifis / châtaigne / cèpes 38€

Dos de truite saumonée

butternut grillé / châtaignes / huile de curcuma 28€

Le plus beau poisson du jour

céleri au Jospier / lait de noisettes torréfiées 29€

VIANDES

Big burger XXL Thoumieux

Patates douces 28€

Volaille jaune fermière rôtie

rôtie au Jospier / gratin de légumes oubliés / sauce Poulette 29€

Noix d'entrecôte Simmental mâturée / 350g

champignons sauvages / pommes grenailles
sauce béarnaise 45€

Tartare de boeuf

haché au couteau / coeur de rougette / oignons rings 22€

**BUFFET
FROMAGES
&
GATEAUX
THOUMIEUX
12€**

TVA incluse au taux de 10% et prix nets en euro service compris

BRASSERIE THOUMIEUX
79 RUE SAINT DOMINIQUE - 75007 PARIS
01 47 05 79 00

