

# Brunch

Tous les dimanches de 12h00 à 15h00

**BRUNCH 47€**

Enfant de moins de 12 ans / 20€

## **BOISSONS CHAUDES**

1 BOISSON AU CHOIX

Expresso, Café Filtre

Thé Mariage Frères, Chocolat Chaud à l'ancienne, Lait Chaud

## **LAITAGES, FRUITS**

Fromages affinés pour vous  
par Bernard Mure Ravaud

Yaourt fermier nature  
ou aux fruits

Salade de fruits frais

Les plus beaux fruits de saison taillés

Céréales, compotes

## **SALÉ**

Saumon fumé par nos soins

Jambon blanc à l'os

Charcuteries

Salades gourmandes

Blanc de volaille

Oeufs mimosa

Mesclun

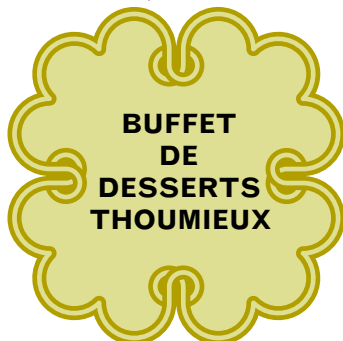
## **BOULANGERIE**

Croissant, brioche, pain au chocolat,  
pain complet, pain de mie toasté

Pain sans gluten aux fruits secs et aux graines

Confitures, miel, marmelade, beurre de chez Jean Yves Bordier

Gaufres maison, crème aux oeufs



## **OEUFS BIO SELON VOS GOÛTS**

Omelette, Brouillés, Pochés ou Coques, 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 FRAÎCHES - DÉTOX (à discrétion)**

Orange, citron, pamplemousse pressés par nos soins

Jus de Carotte, Gingembre, Curcuma

Smoothie aux fruits de saison

## **CHAMPAGNE - COCKTAILS - VINS NATURELS**

Coupe de champagne +10€

Bellini +9€

Bloody Mary +9€

Mimosa +9€

Bourgogne blanc - 2012 - Petit Têtu - Jean-Marie Berrux (12cl) 8€

Crozes-Hermitage Blanc - 2010 - Carrière Dard et Ribo (12cl) 8€

Côtes du Franc du Puy - 2010 - Jean-Pierre Amoreau (12cl) 8€

Bourgogne Rouge - 2012 - Frédéric Cossard (12cl) 8€

# La Carte

## ENTRÉES

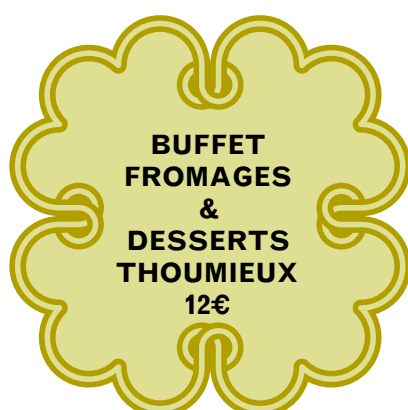
- Coco de Paimpol**  
en fin velouté / Copeaux de Parme 14€
- Fine tarte friande comme une fougasse**  
parmesan / cèpes / riquette 18€
- Burrata crémeuse**  
haricots et beurre / segments d'agrumes / huile d'olive 17€
- Coeur de saumon fumé / yaourt grec**  
concombre / coriandre fraîche / toasts « Melba » 20€

## POISSONS

- Homard rôti**  
en raviole ouverte / bisque crémeuse 42€
- Dos de saumon cuit à la vapeur douce**  
coing / épices tandoori 29€
- Coeur de cabillaud**  
polenta crémeuse / maïs 29€

## VIANDES

- Volaille jaune fermière**  
grillée au Jospet / macaronis cuisinés comme un risotto 29€
- Noix d'entrecôte Simmental mâturée / 350g**  
champignons sauvages / pommes grenailles  
sauce béarnaise 45€
- Aller retour ou tartare de boeuf**  
coeur de rougettes / oignons rings / frites 22€



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