

ŚNIADANIA/BRUNCHE

PODAWANE PRZEZ CAŁY DZIEŃ

Do naszych dań używamy jaj z wolnego wybiegu

ZESTAWY Z KOSZYKIEM PIECZYWA I NAPOJEM DO WYBORU:

- małą kawą Americano
- sokiem
- herbatą Kusmi



ZESTAW GISELLE 23 zł

croissant, francuska brioszka, waniliowy fromage blanc, krem toffi, konfitura, masło



ZESTAW FRANCUSKI 32 zł

croissant, 2 jajka sadzone, ser Mimolette, waniliowy fromage blanc, chutney z czerwonej cebuli, rukola, pomidorki cherry, szczypiorek, słonecznik, masło

ZESTAW PARYSKI 34 zł

2 jajka sadzone na bekonie, ser Camembert, salami, pasta francuska, roszponka, prażone pomidorki cherry, prażona cebulka, masło

CROQUE

FRANCUSKIE TOSTY Z CHAŁKI PODAWANE Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI CHERRY

CROQUE MADAME 24 zł

szynka wędzona, ser Cheddar, jajko sadzone

CROQUE MONSIEUR 24 zł

szynka wędzona, ser Cheddar, beszamel

CROQUE GISELLE 29 zł

szarpana, wolno gotowana wołowina, ser Cheddar, beszamel

EAT&FUN:



PAIN PERDU 23 zł

tosty z chałki, świeże owoce, miód, syrop klonowy, cynamon



PANCAKES Z OWOCAMI 24 zł

4 puszyste placuszki, owoce sezonowe, mus malinowy, syrop klonowy



PANCAKES Z ŁOSOSIEM I KONFITOWANĄ CYTRYNĄ 31 zł

4 puszyste placuszki, łosoś, awokado, konfitowana cytryna, sos figowy

JAJKA NA GRZANKACH Z AWOKADO 26 zł

2 jajka sadzone, grzanki, bekon, awokado, sałata, pomidorki cherry, oliwki, prażone migdały



JAJKA PO FRANCUSKU 27 zł

2 jajka posztowe, wędzony łosoś, szpinak duszony z serem bałkańskim, świeży szpinak, orzechy włoskie, kielki, grzanki wieloziarniste

JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU 26 zł

2 jajka posztowe, szparagi, szynka długodojrzewająca, sos holenderski, szczypiorek, roszponka, grzanka



HUMMUS BOWL 25 zł

Domowy hummus, pieczona papryka, pomarańcza, awokado, prażone ziarna słonecznika, mikro liście dzikiej fasoli, oliwa z pestek dyni, grzanki z ziołami

OMLET NA SŁONO I SŁODKO

OMLET Z BEKONEM 24 zł

3 jaja, grillowany bekon, ser Bursztyn, pesto bazyliowe, szczypiorek, natka pietruszki, francuska bagietka



OMLET BANANOWO -MIGDAŁOWY 24 zł

2 jaja, banan, mąka migdałowa, mąka gryczana, waniliowy fromage blanc, owoce sezonowe, prażone płatki migdałów

JAJECZNICA W 4-ECH ODSŁONACH:

BRIOSZKI Z JAJECZNICĄ 26 zł

2 francuskie brioszki, 3 jajka, prażone pomidorki cherry, grillowany bekon, prażona cebulka, szczypiorek, rukola

PALUCHY Z BRIOSZKI Z JAJECZNICĄ 26 zł

3 jajka, 4 paluchy zapiekane z parmezanem i bekonem, grillowane pieczarki, pomidorki cherry, roszponka

JAJECZNICA Z SZYNKĄ I SEREM 20 zł

3 jajka, szynka wędzona, ser, cebula, pomidorki cherry, ogórek, szczypiorek, masło, roszponka, francuska bagietka

JAJECZNICA ZE SZPARAGAMI I KURKAMI 28 zł

3 jajka, kurki, szparagi, chipsy z boczku, szalotka, natka pietruszki, grzanka z pszennego chleba

BAJGLE Z PIECA:

Z BEKONEM 24 zł

jajko sadzone, bekon, awokado, prażone migdały, sałata

Z WOŁOWINĄ 29 zł

wolno gotowana wołowina (80g), ser Cheddar, korniszon, sałata, sos

KANAPKI NA BAJGLU 18zł



- grillowana cukinia, bazyliowe pesto, ser Bursztyn, szpinak, słonecznik, suszone pomidory



- łosoś wędzony na zimno, awokado, rukola, cytrynowe aioli z czosnkiem i koperkiem

- grillowany bekon, ser Cheddar, pomidor, sos musztardowy, rukola



- domowy hummus, awokado, prażone migdały, prażone pomidorki cherry, roszponka

LUNCH MENU

STARTER:

TARTINY Z RILETTE 22 zł

konfitowana kaczka, pistacje, czosnek, tymianek, chutney z czerwonej cebuli i żurawiny

SALATKI:

FRANCUSKA SAŁATKA Z SEREM KOZIM 32 zł

roszponka, grillowany ser kozi, gruszka, karmelizowane orzechy włoskie, sos musztardowo-miodowy, grzanki zapiekane z ziołami



SAŁATKA Z SEREM HALLOUMI 33 zł

roszponka, grillowany ser Halloumi, suszone pomidory, pomidorki cherry, orzechy włoskie, szczypiorek, oliwa, 3 paluchy zapiekane z parmezanem



SAŁATKA Z MANGO I AWOKADO 34 zł

ser bałkański, rukola, mango, awokado, ogórek zielony, papryczka chilli, szalotka, sos miodowy, 3 paluchy zapiekane z parmezanem

BURGER W STYLU FRANCUSKIM Z PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI ORAZ CYTRYNOWO-CZOSNKOWYM AIOLI

Z WOŁOWINĄ 39 zł

szarpana, wolno gotowana wołowina (100g), chilli, ser Cheddar, chutney z czerwonej cebuli, pomidor, grillowany bekon, szalotka, sałata



Z SEREM HALLOUMI 38 zł

grillowany ser Halloumi, sos orzechowy, smażona cebulka, grillowane pieczarki z chilli, pomidor, sałata



SOCCA

FRANCUSKI PLACEK Z CIECIERZYCY -
FIT PIZZA

SOCCA Z KONFITOWANĄ KACZKĄ 32 ZŁ

konfitowana kaczka (80g), ser bałkański, szparagi, suszone pomidory, pesto rosso, parmezan, roszponka



SOCCA Z SEREM KOZIM 30 ZŁ

ser kozi, cukinia grillowana, szpinak, suszone pomidory, bazyliowe pesto

SOCCA Z SZYNKĄ 29 ZŁ

szynka długodojrzejająca, ser bałkański, pesto rosso, suszone pomidory, pomidorki cherry, rukola

GALETTE

FRANCUSKIE NALEŚNIKI

DOSTĘPNE JAKO DANIE BEZGLUTENOWE

GALETTE Z WOŁOWINĄ 30 ZŁ

szarpana, wolno gotowana wołowina (100g), korniszon, ser Cheddar, grillowane pieczarki z szalotką, aioli cytrynowo - czosnkowe



GALETTE Z ŁOSOSIEM 32 ZŁ

łosoś wędzony na zimno, szparagi, pomidorki cherry, orzechy włoskie, sos holenderski, konfitowana cytryna, roszponka, koperek

DESER PROSTO Z WYSPY ILE-SAINT-LOUIS

16ZŁ

- fondant czekoladowy z musem malinowym, czekoladą i chilli

WINA W KARAFKACH

BIAŁE WYTRAWNE

L'ESPRIT DE VILLEMARIN COTES DE THAU Z LANGWEDOCJI posiada intensywny i złożony bukiet o zapachu grejfruta, ananasa i nutki białych kwiatów

CZERWONE WYTRAWNE

COTES-DU-RHONE Z DOLINY RODANU posiada charakterystyczny bukiet z nutami wiśni i pieprzu, miękkie i jednocześnie pikantne

- 250 ML - 30 ZŁ
- 500 ML - 50 ZŁ
- 750 ML - 70 ZŁ

WINA W BUTELKACH

WYTRAWNE WINO MUSUJĘCE

CAFE DE PARIS BLANC DE BLANCS BRUT MOUSSEUX o aromacie białych kwiatów połączonych z cytrusowymi nutami - idealny jako aperitif

75 ZŁ

CZERWONE WINO WYTRAWNE

VIN DE PAYS ORANGE CELLIER DES PRINCES charakteryzuje się koncentracją dojrzałych w stońcu aromatów czarnych porzeczek, wiśni i czereśni, przyjemnie kwaskowe, świeże i owocowe

79 ZŁ

CZERWONE WINO WYTRAWNE

CHATEAU ARNAUD JOUAN I - RE COTES DE BORDEAUX leżakowane w dębowych beczkach o wyrazistym bukiecie czarnych owoców, jedwabiste w smaku z akcentem wanilii

85 ZŁ