



Le Brunch à la carte • Les Extras

CÔTÉ SUCRÉ :

- Gâteau de Savoie (*environ 6 - 8 personnes • 13€*)
- Compote de fruits de saison (*4,90€ / pers.*)
- Yaourt maison & granola du moment (*5,90€ / pers.*)
- Pancakes (*6 pièces, inclus : sirop d'érable & pâte à tartiner maison • 7,90€ / pers.*)
- Baguette avec une pointe de miel & confitures maison (*6,90€ / pers.*)
- Carpaccio de melon, ananas extra sweet, pêche & citron vert (*7,90€ / pers.*)
- Cake citron marbré au chocolat blanc & amande (*8 - 10 parts • 18,90€*)
- Cake chocolat & vanille, glaçage rocher (*10 - 12 parts • 24,90€*)
- New York Roll, brioche feuilletée & pâte à tartiner maison aux noisettes IGP du Piémont (*5,90€ / pers.*)
- Cocktail vitaminé du moment (*0,5L • 5,90€*)

LES AVOCADOS TOASTS :

- Pain grillé aux céréales, guacamole d'avocat, truite fumée & confit de cédrat (*9,90€ / pers.*)
- Pain grillé aux céréales, guacamole d'avocat & oeuf mollet (*8,90€ / pers.*)
- Pain grillé aux céréales, guacamole d'avocat & graines de courge torréfiées (*7,90€ / pers.*)

LES SO'ROLLS :

- Brioche feuilletée, guacamole d'avocat, fromage frais, truite fumée & confit de cédrat (*9,90€ / pers.*)
- Brioche feuilletée, guacamole d'avocat, poivron grillé & jambon blanc (*8,90€ / pers.*)
- Brioche feuilletée, houmous de patate douce, salade d'avocat & feta (*9,90€ / pers.*)

CÔTÉ SALÉ :

- Assortiment de viandes séchées des Alpes (*6,90€ / pers.*)
- Assortiment de fromages de Savoie (*6,90€ / pers.*)



Un menu 100% fait maison travaillé avec soin et concocté avec des produits frais & locaux !



06.66.15.32.17



so_brunch_eat



So'Brunch



www.so-brunch.com