

Le brunch d'octobre

En formule unique ³¹ €



Un plat salé au choix

+ Un plat sucré au choix

+ le scone

+ Une boisson chaude au choix

+ Une boisson fraîche au choix

Good to know !

Nous allouons votre table pour une durée limitée de joyeusetés, à compter du 1er convive arrivé car nous avons plusieurs services.

La dernière commande est à 14h30.

Pour toute intolérance ou allergie, notre équipe est à votre écoute.

Nous travaillons avec des produits bruts, de saison & un max locaux, nos quantités sont souvent limitées.

Merci de votre compréhension 

FOOD

Le salé, 1 plat au choix

SANDO X PILGRIM

Sandwich brioché, oeuf dur, furikaké, sauce wafu, pickles de piment & cébette

FISH BUN

Pain bun, hot smoked de truite, labneh citron, salade de chou vinaigré, oeuf au plat

VOL-AU-VENT

Feuilleté, champignons sautés, lard fumé, épinards, oeuf parfait, sauce fromagère, oignons rouges, pousse & pickles de moutarde

Le sucré, 1 plat au choix

GRANOLA

Mousse de yaourt grec, granola maison à châtaigne, figues fraîches & coulis de fruits rouges

CARROT CAKE

Cake à la carotte, frosting gingembre, marmelade orange & noix caramélisées

S'MORE ROLLS

Pâte à croissant, pépites de chocolat, pâte de noisettes, meringue brûlée & sauce chocolat

The side, for everyone

SCONE

Scone au cheddar, ciboulette, compotée d'oignons & pomme, oignons frits & crème fraîche



DRINKS

La boisson chaude au choix

Café par notre artisan torréfacteur Nantais CIME

Expresso / Allongé *

Double *

Déca Expresso / Allongé *

Noisette *

Flatwhite, Cappuccino *

Chocolat chaud maison Valrhona *

Latte (+0,50€)

Lait végétal (+0,30€)

Viennois (+0,80€)

* (compris dans la formule)

Thés & infusion par la maison Théine

Thé Blue Earl Grey* : Thé noir Assam, citron vert, pamplemousse, citronnelle, bleuet

Thé Vert Tataouine* : mélange de thé vert de Chine Wulu, et de menthe d'Auvergne

Infusion Sud Indigo* : thym, romarin, lavande, arôme naturel de citron & bleuet

Supplément lait ou lait végétal (+0,30€)

* (compris dans la formule)

La boisson fraîche au choix

Thé glacé maison
par la maison Théine

Thé Oolong de Chine, écorces de citron,
mangue, baies de Goji, pétales de rose
& sirop maison

Jus du moment
par Alain Millat

Pilgrim

MORE FOOD !

Poitrine fumée & grillée x 2	3€
Truite fumée par nos soins x 2	5€
Brouillade d'oeufs	4€
Brouillade d'oeufs truffée	8€
Oeufs parfaits x 2	3€
Les fromages de la fromagerie Racines chutney & salade	11,50€
Bol de frites maison	4€
Bol de salade verte & pickles	3€
Bol de légumes de saison	3€

KIDS

Jusqu'à 12 ans - 12,50 €

Sirop à l'eau ou jus de pomme

Poisson (selon disponibilité) ou
Poulet frit ou Steak Haché

Frites ou Légumes du jour

Gâteau au chocolat
ou Glace



*Pssst ! On a souvent des desserts
& crayons de couleurs !*