



BRUNCH

BRUNCH.....39E/PERSONNE

BRUNCH AVEC COCKTAILS
ET CHAMPAGNE....45E/PERSONNE

BOISSONS

Café Montecristo x Terres de café

(Assemblage 100% Arabica, équilibre et gourmandise autour de notes de chocolat, d'amandes fraîches et de fruits secs.)

Thés Kodama

Assam Bio:

Thé noir d'Inde, idéal pour le matin, c'est le thé qui est principalement présent dans l'English breakfast

London 7 am:

Earl Grey aux morceaux de vanille

Rehab Bio:

Thé vert, citronnelle, gingembre, écorces de citron.

Lait demi-écrémé / Lait de soja

Chocolat Barry

Jus d'orange

Jus de pamplemousse

Jus de canne à sucre

L'OFFRE COCKTAIL ET CHAMPAGNE

Découvrez le cocktail du jour réalisé par Morgane, notre chef de bar.

Si vous préférez accompagner votre brunch d'une coupe de champagne, nous serons ravis de vous faire découvrir la cuvée Prélude de la maison Taittinger

L'OFFRE DU BOULANGER

Baguette

Pain au noix

Pain sans gluten

Croissant / Pain au chocolat

Pancake

Cake citron

Cake banane sans gluten

ACCOMPAGNEMENTS

Beurre Paysan Breton doux ou demi-sel
Confitures La Trinquelinette
Pâte à tartiner Bio Esprit Gourmand
Miel Corse

FRUITS ET CÉRÉALES

Fruits frais
Fruits secs
Muesli Bio
Crunchy Choco
Fromage blanc bio

L'OFFRE SALÉE

Jambon Serrano 32 mois
Jambon Blanc Rostello aux herbes
Plateau de fromages
(*Morbier, Saint Nectaire, Cantal, Comté, Chèvre*)
Oeufs brouillés maison
Bacon
Quiche veggie

SUR DEMANDE

Burrata des Pouilles à partager
Œuf COQ Bio
Coupe de fruits frais
Pain Zakari
(*Pain antillais au piment ou curcuma*)

Le 19^{ème} siècle se veut le siècle de l'hospitalité et de l'opulence.
Les maisons bourgeoises avaient pour ambition de faire découvrir à leurs invités les nouvelles découvertes faites durant leurs nombreux voyages.

Toute l'équipe de l'hôtel Montecristo a mis un point d'honneur à vous proposer des produits de qualité pour votre brunch.
Que ce soit à travers un blend de cafés Terres de Café (torréfacteur Parisien) ou une sélection de thés Kodama (premier mixologue de thé à Paris), nous espérons que vous découvrirez des saveurs nouvelles en dégustant votre boisson chaude du matin.

Accompagnez ce plaisir d'un morceau de pain au noix ou d'une viennoiserie que nous cuisons sur place le matin. Autorisez-vous un moment de gourmandise en sublimant votre tartine d'une de nos confitures artisanales Trinquelinette, élaborées dans le Morvan par Bernard Berilley, un des derniers chaudronniers Français.

Pour les amateurs de salé, nous vous recommandons de découvrir notre jambon Rostello aux herbes qui peut vous étonner par son arôme fumé, s'accordant parfaitement avec une tranche de comté affiné 12 mois ou avec un Saint Nectaire affiné 18 mois.

Demandez-nous un petit pain brioché Zakari réalisé par Brice, jeune chef Parisien qui nous fait découvrir ce met en provenance des Antilles, aux saveurs piment ou curcuma.

Profitez du cocktail du jour élaboré par Morgane, notre chef de bar . Chaque semaine, elle vous propose une nouvelle création autour d'un rhum de notre sélection. La gourmandise reste le maître-mot des cocktails signatures du bar 1802.

Nous espérons que ce brunch vous aura permis de vous évader, et découvrir les produits dont nous sommes fiers.