

Le Brunch  
du dimanche  
de 12 heures  
à 16 heures

**BUFFET**  
+  
**ŒUF**  
ou  
**PLAT**  
+  
**BOISSON CHAUDE**  
+  
**JUS FRAIS**  
39 €

avec **MIMOSA** 45€

service et taxes comprises

**LE BUFFET** n.m. 1. Table garnie de mets sucrés et salés, et de boissons, pour une réception; ensemble de ces mets et boissons servis à volonté. 2. Meuble généralement à deux corps superposés, dont celui du bas, est réservé à la vaisselle, et celui du haut, à la verrerie. 3. **Pop.** Estomac, ventre.

**PAIN** n.m. (lat. *panis*) 1. Aliment résultant de la cuisson d'une pâte obtenue par pétrissage d'un mélange composé de farine, d'eau et de sel et soumise à fermentation par la levure. 2. **Pop.** Coup de poing, gifle. **VIENNOISERIES** n.f. Produits de boulangerie fabriqués avec une pâte fermentée pouvant contenir du sucre, du lait, des matières grasses et des œufs. **BEURRE FIN** n.m. (lat. *butyrum*, grec *bouturon*) Matière grasse obtenue en battant la crème du lait de vache. — **Fam.** Compter pour du beurre: compter pour rien, être traité comme quelqu'un qui n'a pas d'importance. — **Fam.** *Ceil au beurre noir*: Œil marqué d'un coup. **CONFITURES** n.f. Préparation de fruits frais et de sucre cuits ensemble, et dans laquelle le sucre, assure la conservation. **MIEL** n.m. Substance sucrée et parfumée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs. ◊ **fig.** Être tout miel, être d'une affabilité hypocrite. **COMPOTE** n.f. Préparation de fruits cuits avec de l'eau et du sucre. ◊ **fig.** En compote: meurtri, malmené. **SALADES COMPOSÉES** n.f + adj. Plat composé de feuilles de plantes potagères crues et assaisonnées. 2. Mets composé de légumes, de viande ou de poisson assaisonnés généralement en vinaigrette. **TREMPETTES** n.f. canadien. Sauces assaisonnées dans lesquelles on trempe les crudités, son pain ou sa fourchette, telles que le humous, tzatziki, guacamole, etc. L'aliment est « trempé » dans la sauce, contrairement aux autres sauces, qui nappent les ingrédients. **FROMAGE BLANC FERMIER** n.m aussi appelé caillé, ou faisselle, est un fromage à pâte fraîche produit et apprécié partout dans le monde. Fabriqué artisanalement ou industriellement, il est consommé nature, salé ou sucré. **YAOURT BIO** n.m. Lait caillé ayant subi une fermentation acide. **FROMAGES** n.f. (lat. *focus*) Produit alimentaire obtenu par coagulation du lait, égouttage du caillé ainsi obtenu et, éventuellement, affinage. ◊ **fig.** Se partager le fromage: Bénéfices qui découlent d'une place lucrative, d'une situation avantageuse et peu fatigante. **FRUITS FRAIS DE SAISON** n.m. Organe végétal, issu du développement de l'ovaire, et qui, à maturité, contient les graines. 2. Produit végétal comestible de saveur généralement sucrée. 2. Effet, résultat, produit bon ou mauvais de quelque chose ◊ **fig.** Voici le fruit de mes réflexions. **PÂTISSERIES** Préparation sucrée de pâte cuite, qui peut être fourrée, recouverte d'un glaçage ou décorée. **DESSERTS** n.m. Dernière partie d'un repas. Mets sucrés qui le composent. Ce qui arrive à la fin, comme complément, agréable ou non.

**ŒUFS BIO** n.m. (lat. *ovum*). Corps organique pondu par les oiseaux. ◊ **Pop.** Va te faire cuire un œuf!: va-t'en et débrouille-toi! va au diable! — **Fam.** Être plein comme un œuf: être repu, ivre. *Quel œuf!:* quel idiot!

**POCHÉS**  
au choix: **FLORENTINE**  
ou **BÉNÉDICTE**  
ou **AVOCAT**

**OMELETTE GARNIE**  
au choix: **NATURE**  
ou **FROMAGE**  
ou **HERBES FRAÎCHES**  
+ **FRITES SALADE**

**ŒUFS BROUILLÉS**  
au choix: **NATURE**  
ou **FROMAGE**  
ou **HERBES FRAÎCHES**  
+ **FRITES SALADE**

+ au choix: **BACON**  
ou **SAUMON FUMÉ**

*tout est*  
**FAIT MAISON** tous les jours  
n.m. 1. Fait par ses propres soins, à la maison, réalisé par soi-même.

2. **nb.** Tous nos plats sont faits maison par nos chefs avec des ingrédients de choix pour vous offrir une cuisine de qualité.

**PLATS** n.m. Chacun des éléments d'un repas. *Préparer un repas. Plat du jour: plat principal, différent chaque jour, inscrit au menu dans un restaurant* — **Fam.** Faire tout un plat de qqch, lui donner une importance exagérée.

**DEMI-POULET RÔTI**  
**JUS DE CUISSON**  
+ **POMMES GRENAILLES**

**POISSON DU JOUR**  
**SELON ARRIVAGE**

*Chers clients,  
chers amis, nos bien-aimés,  
le buffet que vous avez devant vous  
ne va pas disparaître, ni s'évaporer.  
Il sera même achalandé et re-achalandé  
jusqu'à ce que votre faim soit terrassée.  
De fait, vous seriez bien aimable  
de vous servir à votre faim,  
quitte à revenir et re-revenir  
car s'il est bien une chose  
qui nous fend le cœur,  
c'est le gaspillage!*

Ce menu  
a été dessiné par  
Ich&Kar au printemps 2019.  
Certaines définitions ont été  
empruntées au petit  
Larousse 1991.