

Le Brunch de
Richard Pomiès
les dimanches
et jours de fêtes
de midi
à 16 heures.

BUFFET
+
ŒUF
ou
PLAT
+
BOISSON CHAUDE
+
JUS FRAIS

38 €

BRUNCH
2 MIMOSAS

56 €

service 15% 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!

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.

POCHÉS SAUCE HOLLANDAISE
+ au choix: **BACON**
ou **SAUCISSE DE VOLAILLE**
ou **SAUMON FUMÉ**

BROUILLÉS
+ au choix: **BACON**
ou **SAUCISSE DE VOLAILLE**
ou **SAUMON FUMÉ**

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

DEMI-POULET JAUNE DES LANDES
JUS DE CUISSON
+ **FRITES**

VIANDE RÔTIE DU JOUR
AUX BAIES CONCASSÉES
+ **HARICOTS VERTS**
AU BEURRE

POISSON DU JOUR
SAISI "ALLER-RETOUR"
+ **PURÉE DE POMME DE TERRE**

*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 2018.
Certaines définitions ont été
empruntées au petit
Larousse 1991.