

Bartholomé

COFFEE & BRUNCH

CARTE DU WEEKEND

- *Nous sommes ouverts 7J/7 de 10h à 15h (samedi 10h-19h)*
- *La cuisine est ouverte de 10h00 à 14h30*
- *Veillez nous informer de toute allergie alimentaire*
- *Prix nets - Service compris*

[Liste des allergènes](#)



FORMULE BRUNCH 25€

Chez Bartholomé, le week end c'est sacré !
Alors on te propose ce qu'on sait faire de mieux :

Un brunch en trois étapes,
généreux et rempli de produits frais.
On espère que t'as les crocs !

ÉTAPE 1. On commence bien :

Un fromage blanc granola + un café ou thé
(Autre boisson chaude +2€)

ÉTAPE 2. Ça devient sérieux :

Un plat au choix + un thé glacé ou citronnade
(Jus minute +2€)

ÉTAPE 3. Accroche toi :

Un dessert au choix

Et si tu préfères te la jouer freestyle,
à toi de composer ton brunch à la carte
comme tu le sens.

Et BONAP' !





SOFT DRINKS

Jus minute Pomme carotte gingembre citron.....	5
Citronnade maison Citron & fleur d'oranger.....	3,5
Thé glacé maison Thé noir, pêche & passion	3,5
Charitea 33cl Thé noir / Thé vert ginger / Mate	3,5
Lemonaid 33cl Citron vert.....	3,5
Badoit rouge	3,5





COCKTAILS

Tous nos cocktails sont faits minute et ajoutent
une sacrée dose de Fun à ton brunch !

Spritz - 8

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange

Gin Tonic Concombre - 8

Gin Beefeater, Schweppes Tonic, concombre

Pink Mimosa - 7

Prosecco, jus de pamplemousse et hibiscus

VIN - 4

Le verre de 12cl :

Rouge - Oé - Vaucluse BIO

Blanc - Viognier - IGP Ardèche

Rosé - Oé - IGP Var

BIÈRE 33cl - 5

Bière artisanale BIO

Brasserie Fondamentale :

Blonde, Ambrée,

Blanche, IPA

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération





LE BRUNCH

PANCAKES BACON

11

Deux généreux pancakes fluffies surmontés d'un oeuf au plat, de bacon grillé, de sirop d'érable Bio et de pickles d'oignon rouge. La Base ! (*Supp. avocat +2€*)

AVOCADO GAUFRE

12

L'incontournable gaufre salée garnie d'avocat, d'un oeuf poché, de féta, dukkah à la noisette et moutarde au miel. Ça glisse tout seul. (*Supp. saumon fumé +3€ ou bacon +2€*)

OEUFS BÉNÉDICTE

13

Pain brioché toasté, oeuf poché, sauce hollandaise twistée au piment de cayenne, accompagné au choix de bacon grillé ou de saumon fumé. Dinguerie ! (*Supp. avocat +2€*)





LES SIDES

Sweet Fries - 6

Frites de patate douce parsemées de féta et d'herbes fraîches, accompagnées de sauce blanche à la menthe et au citron. (*Sans gluten*)

Burrata - 6

Parce qu'une envie de burrata n'attend pas !
Une assiette composée d'une burrata pimpée aux herbes fraîches et piment de cayenne.
Accompagnée de pain grillé. (*Pain sans gluten +1€*)

Wolfgang Puck
Café & Bar





LES DESSERTS

CARROT CAKE

5

Carrot cake aux noix et glaçage à la chantilly mascarpone. (Ici on le fait mieux que tout le monde)

MOELLEUX CHOCOLAT & PEANUT BUTTER

5

Molleux sans gluten au chocolat et beurre de cacahuète accompagné de chantilly mascarpone.

PANCAKES SUCRÉS :

7

- Coulis de caramel maison, pommes et crumble chaï
- Coulis de chocolat maison, bananes et noisettes
- Sirop d'érable Bio et noix de pécan

FRENCH TOAST

7

Pain perdu à la fleur d'oranger et aux pistaches concassées. Tellement bon, tellement régressif !





COFFEE:

Espresso	2	Cappuccino	4
Allongé	2	Mocha	5
Americano	2,5	Chocolat chaud	4
Macchiato	3	Thé	3
Double espresso	3	Chaï et Matcha Latte	4,5
Latte	4	Pumpkin Spice Latte	4,5
Iced Latte / Chaï / Matcha / Chocolat	5		
Supp. lait végétal soja ou avoine	+ 0,5		
Supp. Chantilly	+ 1		