Bartholomé
COFFEE & BRUNCH

CARTE DE LA SEMAINE

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

Liste des allergènes

SOFT DRINKS

Jus maison minute de la semaine 33cl **5,5**

Jus Bio Vitamont 25cl Pur jus d'orange ou Nectar d'Abricot... **4**

Citronnade maison 45cl Citron, pamplemousse & hibiscus ..**3,5**

Thé glacé maison 45cl Thé noir & pêche..... **3,5**

Charitea 33cl Thé noir / Thé vert ginger / Mate **3,8**

Lemonaid 33cl Citron vert ou orange sanguine **3,8**

Badoit rouge 33cl **3,5**

COCKTAILS

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

Spritz - 8

Apérol, Proscecco, eau gazeuse, orange

Gin Tonic Concombre - 8

Gin Beefeater, Schweppes Tonic, concombre

Pink Mimosa - 8

Proscecco, jus de pamplemousse, hibiscus

VIN

Rouge	***Blanc***	***Rosé***
Vins Oé	Viognier	La santonnière
Côte du rhône BIO	IGP Ardèche	Côte de Provence BIO
12cl 5€ / 25cl 9€	12cl 5€	12cl 5€

BIÈRE 33cl - 5

Bière artisanale BIO de la 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 fluffy surmontés d'un oeuf au plat plein air, de bacon bien grillé, de sirop d'érable Bio et de pickles d'oignon rouge. La Base ! ***(Supp. avocat +2€)***

AVOCADO GAUFRE 13

Notre incontournable gaufre salée garnie d'avocat, d'un oeuf poché plein air, de salade verte, de féta AOP, dukkah à la noisette et moutarde au miel. Ça glisse tout seul.

(Supp. saumon fumé +3€ ou bacon +2€)

OEUF BÉNÉDICTE 14

Pain bun toasté, oeuf poché plein air, sauce hollandaise maison twistée au piment de cayenne, accompagné au choix de bacon grillé ou de saumon fumé. Une belle dinguerie.

(Supp. avocat +2€)

FORMULE 21€

Un plat du brunch + un dessert
+ une citronnade ou thé glacé
+ un café ou thé

(Autre boisson chaude supp.+2€)

LE LUNCH

(du lundi au vendredi)

TURKISH EGG 12

Yaourt grec mega-crémeux pimpé à l'ail, citron et herbes fraiches. Servi avec un oeuf poché, courgettes grillées, tomates cerises, huile pimentée et pain grillé. Le feu !!!

(Supp. Bacon +2, avocat +2€)

TOMATES & BURRATA TRUFFÉE 14

Assiette garnie de tomates cerises et coeur de boeuf ainsi que d'une belle burrata truffé venue des pouilles, olives marinées, vinaigrette citron basilic et pain toasté à l'huile d'olive. Voilà l'été ! ***(Supp. Bacon +2, avocat +2€)***

BAGEL EGG & SALMON 14

Un généreux bagel garni de saumon fumé, d'un oeuf au plat, de courgettes grillées, cream cheese, légumes en pickles, oignons et herbes fraîches. Tellement frais, tellement bon !

(Supp. avocat +2€)

BANH-MI 15

Bun maxi moelleux façon banh-mi : poulet éffiloché mariné au soja citronelle, légumes pickles, cacahuète, coriandre et mayo Sriracha. Accompagné de frites de patate douce. Aïe !

(Supp. Oeuf +2, Bacon +2, Avocat +2€)

MORNING BUN 15

Bacon grillé, oeuf au plat, cheddar affiné, accompagnés de pickles et sauce maison, calé dans notre bun méga moelleux. Servi avec des frites de patate douce. Beaucoup mieux qu'un Mc Morning ! ***(Supp. avocat +2€)***

BLACK ANGUS CHEESE-BURGER 16

Maxi steak d'angus lové dans un bun moelleux accompagné de cheddar affiné, pickles et sauce maison. Servi avec des frites de patate douce. C'est du serieux !

(Supp. Oeuf +2, Bacon +2, Avocat +2€)

Viande origine France

LES SIDES

Sweet Fries - 7

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

Fresh Salade - 5

Comme un bol d'air frais au milieu de ton brunch.
Un mélange de crudités et de mesclun bien assaisonés.

Burrata à la truffe - 9

Pour jouer dans la cour des grands:
Une généreuse burrata de 125g à la truffe
venue tout droit des Pouilles.

Houmous du moment - 5

Un bol de notre précieux houmous de saison,
assaisonné de dukkah à la noisette,
d'oignons pickles et d'herbes fraiches.

LES DESSERTS

FROMAGE BLANC GRANOLA 6
Un joli bol de fromage blanc garni de granola au miel, noisettes, cacahuètes, amandes et fruits frais

CARROT CAKE 6
Une belle part de notre généreux Carrot Cake aux noix et glaçage à la chantilly mascarpone. Intense...

DESSERT DE LA SEMAINE 6

FRENCH TOAST 7
Pain perdu à la fleur d'oranger et aux pistaches concassées. Tellement bon, tellement régressif !

PANCAKES SUCRÉS (au choix) 8
- Coulis fruits rouges maison et fruits rouge frais
- Coulis de chocolat maison, banane et noisette
- Sirop d'érable Bio et fruits frais

COFFEE:

Ristretto	**2**	**Latte**	**4**
Expresso	**2**	**Cappuccino**	**4**
Allongé	**2**	**Mocha**	**5**
Americano	**2,5**	**Chocolat chaud**	**4**
Double expresso	**3**	**Thé**	**3**
Macchiato	**4**	**Chaï et Matcha Latte**	**4,5**

Dirty Chaï (Chaï latte + Expresso) **5,5**

❄ **Iced Latte / Chaï / Matcha / Chocolat** **5**

Supp. lait végétal soja ou avoine . . . . . **+ 0,5**

Supp. Chantilly . . . . . **+ 1**