

Bartholomé

COFFEE & BRUNCH

CARTE DU WEEKEND

- *Nous somme ouvert 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 26€

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

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 de la semaine | 5 |
| Citronnade maison Citron, pamplemousse & hibiscus | 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 ou orange sanguine | 3,5 |
| Badoit rouge | 3,5 |





COCKTAILS

Tous nos cocktails sont fait 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 gros pancakes fluffies surmontés d'un oeuf au plat plein air, de bacon grillé, de sirop d'érable Bio et de pickles d'oignon rouge. La Base ! *(Supp. avocat +2€)*

AVOCADO GAUFRE

13

L'incontournable gaufre salée garnie d'avocat, d'un oeuf poché plein air, 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 brioché toasté, oeuf poché plein air, cream cheese, 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 patates douces parsemées de féta AOP et d'herbes fraîches, accompagnées de sauce blanche à la menthe et au citron. (*Sans gluten*)

Burrata - 7

Parce qu'une envie de burrata n'attend pas !
Une assiette composée d'une burrata pimpée aux herbes fraîches et piment de cayenne.





LES DESSERTS

CARROT CAKE

5

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

DESSERT DE LA SEMAINE

6

PANCAKES SUCRÉS :

7

- Coulis de fruits rouges et fruits frais
- Coulis de Chocolat, banane et noisette
- 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:

| | | | |
|--|-------|----------------------------|-----|
| Ristretto | 2 | Latte..... | 4 |
| 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 |
| Dirty Chaï (Chaï latte + Espresso)..... | 5,5 | | |
|  Iced Latte / Chaï / Matcha / Chocolat | 5 | | |
| Supp. lait végétal soja ou avoine | + 0,5 | | |
| Supp. Chantilly | + 1 | | |