

BRUNCH 2026

≡ MENU





BRUNCH 2026

MENU

CÔTÉ SALÉ



■ ROLLS DE SARRASIN



2 recettes au choix :

- Jambon artisanal, beurre moutardé
- Guacamole, oignons frits
- Crème de chèvre, noix, pointe de miel
- Rillettes de hareng, pickles d'oignon rouge
- Houmous de betterave, sésame
- Rillettes de sardine, cornichon
- Poivronnade chèvre-ricotta

■ BLINIS DE SARRASIN



- Avocat, citron, parmesan
- Ricotta, tomates séchées, pointe de balsamique

■ FOCCACIA

2 recettes au choix :

- Mozza, tomates cerises confites, basilic frais
- Chantilly truffée, bresaola, comté, roquette
- Houmous de courgette, poivrons rôtis, feta, sauce yaourt
- Mousse de neufchâtel, confit d'oignon, brunoise de pomme

■ CHIPS DE SARRASIN



2 accompagnements au choix :

- Houmous de sésame
- Houmous de noisette
- Fromage frais, ciboulette

■ NOS CHOU-CHOUX

2 recettes au choix :

- Fromage de chèvre, miel, noix
- Carotte, cumin, chips de lard fumé
- Houmous de petit-pois, menthe, citron
- Avocat épicé, citron vert, coriandre

■ SALADES COMPOSÉES

2 recettes au choix :

- Penne complètes, pesto rosso, petit-pois, halloumi
- Sarrasin, carottes et oignons rôtis au miel, billes de mozza, noisettes torréfiées
- Haricots verts, pois-chiches grillés, feta, échalote, noix de cajou
- Lentilles, quinoa crispy, tomates séchées, feta, pickles d'oignon rouge, graines de courge



BRUNCH 2026 MENU

CÔTÉ SUCRÉ

- KOUIGN-AMANNS DE CRÊPES
- COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT NOIR
- CAKE CITRON-PAVOT
- BARQUETTES CHOCO-CARA
- TIGRÉS CHOCO-NOISETTE 
- GRANOLA AU SARRASIN + FROMAGE BLANC FERMIER 
- CORNETS DE FRUITS FRAIS 



■ ATELIER “CRÊPES MINUTE”

Toutes les recettes suivantes proposées le jour-j :

- Beurre-sucre (cassonade)
- Beurre-sucre-citron
- Caramel au beurre salé maison
- Pâte à tartiner bio “Nocciolata”
- Caramel de pommes dieppoises
- Crème de marrons





BRUNCH 2026 MENU

OPTIONS

■ **FOOD TRUCK** FORFAIT 100€

Si vous prenez cette option, l'animation "crêpes minute" se tiendra dans notre charmant food truck

■ **PLATEAU DE FROMAGES** 45€

Sélection de 5 fromages normands : camembert, neufchâtel, pont l'évêque, fromage de chèvre aux fleurs, fromage frais ail et fines herbes (pain inclus)

■ **THÉ & CAFÉ** 1,10€ / PERS.

Café "Anne Caron" MOF et Thé "Palais des thés" (gobelets, sucre, lait, touillettes inclus)

■ **CIDRE FERMIER** 9€ / BOUTEILLE

Bouteille de 75 cl de cidre bio et local (éco-cups inclus)

■ **VAISSELLE RECYCLABLE** 2€ / PERS.

Assiettes en bambou, couverts en bois, serviettes en papier

Ces tarifs s'entendent TTC (toutes taxes comprises)







WWW.LESIMPLEMENTBON.FR
CONTACT@LESIMPLEMENTBON.FR
