

Brunch

07.11.2025 BRUNCH 8:30 AM – 3:00 PM

GLUTEN FREE * 

AVOCAT

12,50 SAUMON 15

CROISSANT TOASTÉ À L'AVOCAT CRÉMEUX, OEUF MOLLET, SALADE DE ROQUETTE, FROMAGE D'IRATY ET NOIX DE CAJOU GRILLÉES

BASE DE YAOURT GREC AROMATISÉ, OEUF MOLLET, PICKLES, SAUMON, MÉLANGE DE JEUNES GERMES, HUILE À L'ANETH ET PAIN AU LEVAIN.

   

    

BETXAMEL

6,50 DULCITO 13,50

CROISSANT, BÉCHAMEL, JAMBON FUMÉ ET FROMAGE GOUDA

GAUFRE MAISON AVEC GANACHE AU BEURRE DE CACAHUËTE, COMPOTE MAISON, BANANE CARAMÉLISÉE ET SAUCE AU BEURRE DE CACAHUËTE ROKE

   

    

TOMATE

11 DATILAZO * 9

FOCACCIA AVEC TOMATE RÂPÉE, TOMATE RÔTIE, ROKETTE, HUILE D'OLIVE V.E. ET SEL MALDON FUMÉ

YAOURT GREC AVEC DATTES SAUTÉES, GRANOLA CROUSTILLANT, HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA ET UNE TOUCHE DE SEL MALDON

 

  

SANDUCHITOOO

12 ŒUFS BROUILLÉS 11,50

PAIN AU LEVAIN GRILLÉ, MAYONNAISE MAISON, KIMCHI, BACON EN TRANCHES ET FROMAGE GOUDA FONDU.

AVOCAT ÉCRASÉ, MÉLANGE DE POUSSSES, BACON, TOMATE SÉCHÉE ET PAIN AU LEVAIN

    

  

AGNEAU

13 CLUB HOUSE 12,50

PAIN BRIOCHÉ, BASE DE YAOURT GREC AU COLESLAW ET CORIANDRE, AGNEAU EN SAUCE CRÉMEUSE AU CURRY JAUNE ET POMME ROUGE AVEC ZESTE DE CITRON VERT.

PAIN BRIOCHÉ, POULET RÔTI, JAMBON FUMÉ, GOUDA, TOMATE, LAITUE ET MAYONNAISE AU PIMENT PIQUILLO.

 

   

YOGURT BOWL * 8,50

BOWL DE YAOURT GREC, FETA, MIEL D'ORANGE ET FRUITS FRAIS



EXTRAS +

JAMBON IBÉRIQUE	+ 3,90
SAUMON FUMÉ	+ 3,90
AVOCAT	+ 3,30
BACON	+ 2,80
OEUF MOLLET	+ 1,80
PAIN SANS GLUTEN	+ 3

Boulangerie

BOULANGERIE SOUCRÉE

ALL DAY

GLUTEN FREE * 

CARROT CAKE

AVEC CRÈME AU FROMAGE BLANC

   

5

CROISSANT GIANDUJA

GANACHE AU CHOCOLAT ET AUX FRUITS SECS

   

4 ,60

CROISSANT

GANACHE PISTACHE

   

5 ,50

CRUFFING

MASCARPONE & CAFÉ

  

5 ,60

ROKE ROLL

AUX ÉPICES, PANELA & FROMAGE

  

5 ,60

ROKE COOKIE *

SANS GLUTEN / SANS LAIT

 

4

GÂTEAU *

AU CHOCOLAT MOELLEUX (SANS GLUTEN / SANS LAIT)

 

6 ,50

BOULANGERIE SALÉE

ALL DAY

GLUTEN FREE * 

CROISSANT A.

CRÈME DE FROMAGE AROMATISÉE, ROQUETTE, TOMATE SÉCHÉE & FROMAGE AFFINÉ

   

5 ,50

VIENNOISERIE

VIENNOISERIE DE SAISON, CONSULTER L'ÉQUIPE POUR LA PRÉPARATION DU JOUR.

ALLERGÈNES : SELON LA PROPOSITION

6

Boissons

CAFÉ	TOUTE LA JOURNÉE	THÉS ET INFUSIONS	TOUTE LA JOURNÉE
ESPRESSO	2 ,20	STRONG BREAKFAST (NEGRO)	3 ,20
ESPRESSO ORIGEN	2 ,50	DRAGÓN DE JADE (VERDE)	3 ,20
AMERICANO LONG BLACK	2 ,20	FLEUR DU DÉSERT (ROOIBOS)	3 ,20
AMERICANO LONG BLACK ORIGEN	2 ,50	SAN FRANCISCO (FRUITS CÍTRIQUES)	3 ,20
CORTADO	2 ,20	PANIER DE FRUITS (FRUITS ROUGES)	3 ,20
MAGIC	2 ,40	PIÑA COLADA (GLACÉ)	3 ,20
CAFÉ AU LAIT	2 ,40	CEYLAN DÉCAFÉINÉ	3 ,20
FLAT WHITE	3 ,40	CHAI LATTE (CHY)	4
LATTE	3 ,50	MATCHA TEA	3 ,20
CAPPUCCINO	3 ,40	MATCHA LATTE	4
MOKA	4	MATCHA COCO ROKE	6
CREAMY CARAMEL MOKA	6		
BATCH BREW S	2 ,50	AUTRES BOISSONS	TOUTE LA JOURNÉE
BATCH BREW M	4 ,50		
COLD BREW ORIGINE	4 ,50	EAU MINERAL	2
V60 (1-2 PERS, SELON DISPONIBILITÉ)	6 ,50 — 12	EAU GAZEUSE	2 ,50
		EAU DE COCO	5
		JUS D'ORANGE	4 ,20
		PAPELÓN AU CITRON	5
		MARACU-MANGUE	6
		AFFOGATO ROKE	6 ,50
		PAMPLEMOUSSE SODA	4
		CITRON ET HUILE SODA	4
		BIÈRE	4
		CHOCOLATE CHAUD	4
		VERRE DE LAIT / BABYCCINO	1 ,50
		BOISSON SAISON	* consulter

EXTRAS +	LAIT ENTIER	+ 0 ,30
	LAIT D'AVOINE	+ 0 ,30
	DOSE DE CAFÉ EXTRA	+ 1
	DOSE DE MATCHA EXTRA	+ 1