



## MENU DU BRUNCH

<b>Petit-déjeuner des Balkans</b> – feta bulgare, tomates, concombres, olives Kalamata biologiques, œuf dur*, pitka (pain maison bulgare) (V, SG avec option sans pain)	11 -
avec charcuterie Ambaritsa	14 -
<b>Banitzza</b> (feuilleté traditionnel bulgare maison, pâte filo et feta), servie avec yaourt de brebis et miel, et fruits de saison (V)	12 -
<b>Mékitzi</b> (beigne maison bulgare), confiture maison, fruits de saison, feta bulgare (V)	14 -
<b>Palachinki</b> (crêpes bulgares) avec confiture maison ou sirop d'érable, servis avec fruits de saison (V)	14 -
<b>Mish mash</b> – œufs brouillés* avec tomates, poivrons et feta, préparé et servi dans une marmite en terre cuite, accompagné de pitka (pain maison bulgare) et fruits de saison (V, SG avec option sans pain)	14 -
<b>Piperade des Balkans</b> – poivrons, tomates, oignon, persil, préparé et servi dans une marmite en terre cuite (VG)	13 -
<b>Omelette à la feta*</b> avec tomates séchées en Turquie et basilique, servie avec pitka (pain maison bulgare) et fruits de saison (V, SG avec option sans pain)	14 -
<b>Salade Elena</b> - laitue, tomates des Serres Royales, concombres, olives Kalamata biologiques, pommes de terre sautées, échalotes françaises, œufs durs* charcuterie Elena, croutons maisons, vinaigrette	14 -
<b>Oeufs panagurski</b> – oeufs pochés* avec sauce yaourt et ail, servis avec fruits de saison et pitka (pain maison bulgare) (V, SG avec option sans pain)	16 -
<b>Nadenitza</b> – saucisses campagnardes, servies avec salade et pommes de terre sautées (SG)	16 -

### À la Carte

Pommes de terre sautées	4 -
Petite salade saisonnière	4 -
Une saucisse nadenitza	8 -

\* œufs de la ferme, de poules en libre parcours  
V = végétarien / VG = végétalien / SG = sans gluten