

- FORMULE BRUNCH - /35€

UN JUS D'ORANGE PRESSÉE OU BIERE RYE STOUT
COFFEE DE LA BRASSERIE HARVEST

+

UNE BOISSON CHAUDE

Boisson du jour : Golden Latte

Expresso, French press, cappuccino, chocolat chaud à l'ancienne, café ou chocolat viennois, latte nature, noisette ou vanille, sélection de thés et infusions (voir derrière)

+

UN FROMAGE BLANC

Salé ou sucré au choix :

. Granola salé, ciboulette, échalote

. Granola chocolat, compotée de poire

OU PANNA COTTA CHEVRE FRAIS MIEL THYM

NOIX TORREFIÉES

+

UNE PIÈCE SALÉE

. Œuf Bénédicte lard fumé ou saumon

. Terrine de pomme-de-terre frite, saumon gravlax, crème aneth, gel citron, radis pickles

. Tartine œuf gribiche

+

UNE PIÈCE SUCRÉE

. Cinnamon roll de la Bakerie Catherine & Raisin

. Moelleux clémentine, glaçage yaourt

. Brioche perdue chocolat pistache



- FORMULE ENFANT - /12€

UN JUS D'ORANGE PRESSEE

+

UN CHOCOLAT CHAUD

+

UN MOELLEUX CLEMENTINE OU UN CROQUE LARD-COMTE-CREME EPOISSE

Tout est préparé ici avec de bonnes intentions et beaucoup d'amour; du « fait-maison » vraiment maison ! Nous essayons dans la mesure du possible de travailler avec les gens qui nous entourent. Nous vous souhaitons un egg-cellent brunch au Rebond.
N'hésitez pas à nous suivre: @rebondbeaune

- À LA CARTE -

12 ESCARGOTS /15€

12 snails, garlic, butter, parsley

TERRINE DE CAMPAGNE /8€

Homemade pork terrine

SAUMON GRAVLAX /12€

Gravlax salmon

**TERRINE POMME-DE-TERRE FRITE SAUMON
GARVLAX CREME ANETH GEL CITRON /12€**

Roasted potatoes salmon herbs cream and lemon

TARTINE ŒUF GRIBICHE /12€

Bread hard boiled egg capers and pickles mayonnaise

**ŒUF BENEDICTE LARD FUME OU SAUMON
/12€**

Soft-boiled eggs, butter and lemon sauce, bacon or salmon

**CINNAMON ROLL DE LA BAKERIE
CATHERINE & RAISIN /8€**

Cinnamon roll

**MOELLEUX CLEMENTINE GLACAGE YAOURT
/8€**

Clementine cake, lemon yogurt

BRIOCHE PERDUE CHOCOLAT PISTACHE/10€

French toast pistachios and chocolate

CHEESECAKE CITRON CACAHUETES /8€

Lemon cheesecake, peanuts, red fruits coulis

- THÉS ET INFUSIONS - / 4€

BANCHA

Thé vert du Japon

Faible en théine, bon pour la digestion

CITRON CONFIT

Thé vert, morceaux de citron confit

Notes végétales du thé et confites de l'agrumes

THÉ DE L'ORIENT

Thé vert, fruits rouges, rose, fleur d'oranger

Une invitation au voyage

CEYLAN SHAWLANDS

Thé noir du Sri Lanka

Thé corsé, il accompagne volontiers les réveils difficiles

GRAND BLEU

Thé noir de Chine, mûre, cassis, myrtille

Pour plonger avec gourmandise

EARL-GREY SIR GEORGES

Thé noir, pétales de bleuets et de tournesols

Intensément bergamote. Un goût So British !

HÂVRE DE PAIX

Infusion mélisse, framboise, menthe poivrée, orange, camomille, feuille de mûrier

Aux vertues relaxantes

PANIER DE MA GRAND-MÈRE

Infusion pomme, rhubarbe, mûre, cassis, hibiscus

Tasse rouge aux doux souvenirs d'enfance

VITAMINES

Infusion pomme, fraise, carotte

Tasse malicieuse pleine de peps

THE NOIR D'HIVER

Epices de Noël, orange, pétales de bleuet

INFUSION DE NOËL

Epices de Noël, raisin, hibiscus

- JUS ET SOFT - / 5€

NECTARS DE BOURGOGNE

Pomme, Cassis, Poire Williams, Orange

KOMBUCHA ARCHIPEL

Clémentine Corse bio, Cassissier bio, Framboisier bio, Figuier

COCA, COCA ZERO

- CAFÉS ET CHOCOLAT -

FRENCH PRESS POUR 2 / 8€

Café du Pérou – Kajwi – bio et équitable

Notes de fruits rouges, d'orange et de chocolat au lait

EXPRESSO / 3€

Mélange italien ; blend 5 origines

Afrique - Amérique

Notes d'épices, de pain grillé et de cèdre

CAPPUCCINO / 4€

CAFÉ VIENNOIS / 4€

CHOCOLAT A L'ANCIENNE MAISON / 5€

CHOCOLAT VIENNOIS / 6€

LATTE NATURE, NOISETTE OU VANILLE / 6€

GOLDEN LATTE / 6€

- DES BULLES -

BIÈRES DE LA BRASSERIE VIF 33cl / 6€

CIDRE, POIRE, CREMANT, CHAMPAGNE...

Consultez la carte des vins.

- CARTE DES VINS -

N'HÉSITEZ PAS À LA DEMANDER

Elle est remplie de pépites, d'ici et d'ailleurs