

## - FORMULE BRUNCH - /35€

UN JUS D'ORANGE PRESSÉE OU BIÈRE 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 TORREFIEES

+  
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 PRESSE

+  
UN CHOCOLAT CHAUD

+  
UN MOELLEUX CLÉMENTINE OU UN CROQUE LARD-COMTE-CRÈME 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-TERRRE FRITE SAUMON  
GRAVLAX CRÈME 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 CLÉMENTINE 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

Les tables doivent être libérées au bout d'1h30 maximum.

Nous vous remercions pour votre compréhension

## - 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'agrume*

### 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