

# Brunch

9h-18h

BIRCHER MUESLI (V) (L)	9
GRANOLA / ALMOND MILK (V)	10
GRANOLA (G) / ALMOND MILK (V)	10
AÇAÏ BOWL (V) (G)	10,5
MUESLI, YAOURT COCO, FRUITS FRAIS	10
PORRIDGE D'AVOINE / BANANES CARAMÉLISÉES & NOIX (V) (L)	9
CAKE CITRON (G)	5
CAKES (CHÂTAIGNE (G) , CHOCOLAT, BANANE)	4,5
BRIOCHE FEUILLETÉE À LA CANNELLE	4
BRIOCHE NATURE ET CONFITURE MAISON	6
SALADE DE FRUITS FRAIS	8
VIENNOISERIES	-
PANCAKES RICOTTA / SIROP / BACON	14
GAUFRE / PÂTE À TARTINER NOISETTE	12
BRIOCHE PERDUE / CREAM	9
MUFFIN POMMES CANNELLE	5,5
CARROT CAKE	5
CHICKEN CAESAR SALAD	17
CIABATTA / DINDE FUMÉE / OEUF / WASABI MAYO / ROQUETTE / SÉSAME	17
SCRAMBLED EGGS / GLUTEN FREE TOAST & SAUCISSES	14
EGGS BENEDICT / SALAD	15
EGG IN A HOLE / AVOCADO	11
RICOTTA & AVOCADO TOAST (G)	12
SALMON BREAKFAST SANDWICH / SALAD	18
SIDES: SALAD / BACON / SAUCISSES / SALMON / AVOCADO / ROASTED POTATOES	6
PÂTISSERIES ET DESSERTS DU JOUR	-
KIDS MENU : FRIED CHIEN / PDT / COOKIES	12

(G) SANS GLUTEN

(V) VÉGÉTARIEN

(L) SANS LACTOSE

ALL PRICES IN EUROS €  
VIANDE PROVENANCE UE / CB, ESPÈCES, TR ACCEPTÉS  
LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES PRÉSENTS  
DANS LES PLATS SONT À VOTRE DISPOSITION À LA CAISSE.

**CATERING**

[CONTACT@RESTAURANTMARCELLE.FR](mailto:CONTACT@RESTAURANTMARCELLE.FR)



FAIT MAISON