

LE PARCHAMP

BRUNCH

Tous les Dimanches - 12h à 15h

Buffet 44€ par personne

Boissons incluses

Enfants 19€

-12 ans

Espace dédié aux enfants avec ateliers créatifs, jouets et jeux

Table enfants encadrée par des animateurs professionnels (+5€)

Reservation conseillée

Sucré

Viennoiseries du jour

Crêpes

Bircher Muesli

Muffins du moment

Cakes du moment

Tarte du moment

Tiramisu

Fruits frais et découpés

Salé

Ceviche de poisson blanc - vinaigrette passion

Saumon Gravelax - crème citron ciboulette

Tartinables gourmands - tapenade houmous, caviar de légumes

Soupe de saison

Salades variées

Assortiment de charcuterie

Grand plateau de fromages à la coupe

Chaud

Volaille aux champignons ou Blanquette du jour

Agneau rôti - épices ou herbes fines

Sauté de poisson - sauce à l'aneth, beurre blanc, bouillabaisse

Légumes de saison poêlés

Gratin ou tian de légumes

Purée maison ou polenta crémeuse

Boissons

Boissons chaudes (laits végétaux sur demande)

Jus de fruits frais



LE PARCHAMP

BRUNCH

Every Sunday - from 12am to 3pm

Buffet 44€ per person

Drinks included

Kids €19

12 yo and younger

Dedicated space for kids with creative workshops, toys and games

Kids table supervised by professional animation team (+5€)

Booking recommended

Sweet

Danish pastries of the day

Crêpes

Bircher Muesli

Muffins of the day

Cakes of the day

Seasonal pie

Tiramisu

Fresh fruits

Savoury

White fish ceviche - passion fruit vinaigrette

Salmon Gravlax - lemon chive cream

Gourmet spreads - tapenade, humus, vegetables

Seasonal soup

Variety of salads

Charcuterie selection

Cheese platter

Hot dishes

Chicken with mushrooms or blanquette of the day

Roast lamb - spiced or with fine herbs

Fish sauté - dill sauce, beurre blanc, or bouillabaisse

Sautéed seasonal vegetables

Vegetable gratin or tian

Homemade mashed potatoes or creamy polenta

Drinks

Hot beverages (plat-based milk on request)

Fresh fruit juices

