

SUNSET

BIEN MANGER

19H30 - 22H30

Nos plats sont entièrement faits maison à base de produits frais. Le Chef de Cuisine Jordan Bischoff et son équipe vous souhaitent un excellent appétit!

**2 plats pour un dîner léger, 3-4 plats c'est le dîner classique,
5+ pour les gourmands!**

SNACKS

Burrata des Pouilles Et caponata à la Sicilienne	8€
Féta grecque Avec olives de Kalamata et origan	7€
Plateau de fromages Comté 24 mois d'affinage, Sainte-Maure de Touraine et leur mendiant	8€
Tarama Fumé maison et ses toasts	6€
Melon de Charentes Et coppa, pesto et roquettes, amandes grillées	7€

PETITS PLATS

Couteaux À la marinière	7€
Salade de poulpe Au quinoa, piquillos et coriandre	8€
Poitrine de porc Confite et laquée, ketchup de piquillos, pommes caramélisées, chicharrón	10€
Fish and chips Beignet de merlu de ligne, purée de petits pois à la menthe, grosses frites maison	9€

DESSERTS

Tarte au citron Décomposée, sablé au romarin, framboises et tuile de piquillos	6€
Verrine tout chocolat Glace au chocolat, brownie, chantilly et caramel au beurre salé	6€
Sorbets et glaces du moment Vanille, noisette, fruits rouges, yaourt, fleur de lait, citron d'Amalfi, café, menthe	2€/boule

SUNSET

MENU DÉJEUNER (12H - 14H30)
SEMAINE DU 27 JUIN AU 1ER JUILLET

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 13,5€
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 15,5€

Soupe de melon glacée
au basilic et glaçons de concombres, raifort râpé
ou
Salade de lentilles et échalotes,
vinaigrette au thym et moutarde, lard blanc (ou pas!)

Saumon cuit à 40°C, purée de carottes au cumin,
shiso en tempura

ou

Ballottine de cuisse de poulet farcie aux pruneaux et romarin,
endives braisées aux oranges

ou

Option végétarienne

Cheesecake déstructuré et coulis de fraises gariguettes

ou

Pêche pochée à la lavande et hibiscus, chantilly, thym citron

SUNSET

BIENVENUE AU SUNSET DU MATIN MENU LUNDI - VENDREDI

COFFEE

Café torréfié par Café Lomi - Torrefacteur artisanal, Paris 18.

Espresso / double +1€	2€
Noisette	2,5€
Cappuccino	4€
Latte	4€
Long black	3€
Filtre	2,5€

À LA CARTE

Brioche maison 2 tranches toastées, confiture maison du moment, beurre Poitou-Charentes AOP	3,5€
Tartine Pain Thierry Breton, confiture maison du moment, beurre Poitou-Charentes AOP	3€
Granola maison Avec fromage blanc ou lait frais	3,5€
Cake Selection du jour	3€

TEA

Selectionné chez Néot - Maison de thé, Paris 18.

Menthe - thé vert d'origine Chine, bio	3,5€
Earl grey - thé parfumé sur base thé noir, bio	3,5€
Darjeeling - thé noir d'origine Inde	3,5€
Sencha Oukomidori - thé vert d'origine Japon, bio	4€
Detox - infusion & plantes, bio	4€

FORMULE

Jus d'orange ou
de pamplemousse pressé (25 cl)
-
N'importe quelle boisson chaude!
-
Choix d'un plat à la carte

7,5€

HOT COCO

Chocolat chaud maison	4€
-----------------------	----

BRUNCH AU SUNSET

SAMEDI & DIMANCHE

1) POUR COMMENCER

- ☺ Scones, brioche maison et pain Thierry Breton, beurre de Poitou-Charentes, confiture maison
- ☺ Jus d'orange ou de pamplemousse pressé
- ☺ Sélection coffee, tea ou hot coco:
 - Espresso
 - Noisette
 - Cappuccino
 - Latte
 - Long black
 - Filtre
 - Menthe - thé vert d'origine Chine, bio
 - Earl grey - thé parfumé sur base thé noir, bio
 - Darjeeling - thé noir d'origine Inde
 - Sencha Oukomidori - thé vert d'origine Japon, bio
 - Detox - infusion & plantes, bio
 - Chocolat chaud maison

2) CHOIX DE PLAT SALÉ

- ☺ Œufs Bénédicte 65°C, avec ou sans saumon gravlax, hash browns, et sauce hollandaise au hareng fumé
- ☺ Grande salade César, suprême de poulet fermier grillé, bacon croustillant, sauce César aux anchois de Calabre, parmesan 24 mois
- ☺ Bœuf bourguignon classique, oignons grelots glacés, petits lardons, purée de pomme de terre
- ☺ Fish cake aux herbes, sauce tartare, salade de roquette et pickles

3) CHOIX DE PLAT SUCRÉ

- ☺ 2 pancakes, confiture de fruits rouges ou sirop d'érable, chantilly
- ☺ Sticky toffee pudding, caramel beurre salé, glace fleur de lait
- ☺ Fromage blanc, compote d'ananas et passion, granola maison

FORMULE 23€

SUGGESTIONS

MENU ENFANT 12€

Comme les grands
et avec sélection
d'un plat salé ou sucré!

BIÈRES PRESSION (25/50 CL)

Kout 10	2,5/4€
Paulaner	3/5,5€
Myrha	4/7,5€
Corne du Diable	4,5/8€
Dunkere Vader	4,5/8€

CHAMPAGNES

(75 CL)

Extra Brut 1er Cru, Autréau	34€
Métisse, Olivier Horiot	48€
Extra Brut Rosé, Bourgeois Diaz	57€