

# À partage

12€

Nos Oeufs Bénédicte

**Entrée ou plat** 

Assiette de saumon 12€ saumon fumé, blinis, crème ciboulette, citron

8€ Houmous avec ses tortillas

Trio de tartinables 10€

Sardinade, rillette de saumon, crème ciboulette & ses toast

Burrata au pesto Burrata crémeuse, pesto verde, toast grillés et salade

# **Les Petits Déj**

#### Tartines XL au levain BIO

Accompagné de beurre doux, beurre demi sel & confiture Alain Milliat

#### **English Muffin**

Muffin toasté, cheddar, jambon blanc, oeufs brouillés, ciboulette

#### **Pancakes Lovers**

8€ 16€

9€ 18€

8€ 16€

12€ 24€

Deux gros pancakes, oeuf au plat, saumon fumé, crème aux herbes

#### **Bowl Gourmand**

Fromage blanc, beurre de cacahuète, pépites chocolat, banane, myrtilles, mini pancakes

#### **Healthy Bowl**

Fromage blanc, flocons d'avoines, graines, framboises, miel, noix et cannelle

#### Gaufre de Bruxelles

Sauce au choix: pistache, chocolat noir, nutella, chantilly, fruits rouges, sucre glace, caramel au beurre salé

## kes Salades

#### Soleil d'Italie

Carpaccio de tomates anciennes multicolores, burrata onctueuse, petits croutons, basilic et crème de framboise

#### Capri & Co

Mâche, toast de crottin de chèvre, noix de Grenoble, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette passion miel

#### La petite croquante

Juste une salade verte, du parmesan et des croûtons

#### **Garden Toast**

Crème de courgette, lamelles de courgette vertes & jaunes, tomates rôties, fêta, radis, pousses de radis & pignons de pin

+ supplément saumon fumé ou jambon blanc: 3€

#### **Truffe Lover**

Gnocchis fondantes à la truffe, parmesan, chiffonnade de jambon blanc, copeaux de truffe et herbes fraiches

#### Pinsa

Mortadelle pistache, stracciatella, crème pistache, pesto, basilic & salade

#### Black Bao

Brioche moelleuse, poulet crispy, sauce sésame soja, jeunes pousse, pointe de citron & salade

#### **Croque Truffe**

Pain de mie toasté à l'huile d'olive, emmental, jambon de Paris, crème de truffe & salade

### **Brunchy Waffle**

Gaufre crousty moelleuse, avocat, crème aux herbes, saumon fumé, oeuf poché & sa sauce hollandaise

#### Paylova 2.0

Meringue fondante, compoté fruits rouges, crème montée vanille, fruits rouges assortis

### Millefeuille Nougatine

Crêpes dentelles, crème montée vanille, praliné noisettes et caramel au beurre salé

#### Gaufre de Bruxelles

Sauce au choix: pistache, chocolat noir, nutella, chantilly, fruits rouges, sucre glace, caramel au beurre salé

### Petite planche de fromages

Trio de fromages, condiments & salade

### Café/Thé gourmand

18€ Champagne gourmand

### Le Nougatine

Le Veggie

Le Classique

Le Truffé

Muffin toasté, cream cheese, avocat, saumon fumé, oeuf poché, sauce hollandaise et herbes

Muffin toasté, poivronnade, oeuf poché, sauce

hollandaise au paprika, jeunes pousses

Muffin toasté, saumon fumé, oeuf poché, sauce hollandaise, ciboulette

Muffin toasté, jambon blanc, oe<mark>uf poché, crème</mark> à la truffe, copeaux de truffe et jeunes pousses

19€

22€

21€

19€

18€

9€

### 10€

8€

8€

12€



# Cakes & CO

Pistache fleur d'oranger 5,90€

Fondant Chocolat 5,90€

Marbré façon rocher 5,90€

Rose framboise amandes 5,90€

Banane cacahuète 5,90€

5,90€

Pêche basilic 5.90€

Crumble poire myrtille 6,90€

Cookie XL 4,50€

## Nos Gaufres

Pistache Lover

**Red Berries** 

Caramelika

noisettes

Choco'pépite

10€

10€

9€

10€

Ganache pistache, éclats de pistaches

Fruits rouges, chantilly et amandes éffilées

Caramel au beurre salé & noix de pécan

Ganache au chocolat, pépite chocolat &

Nut'nut

9€

Double nutella & amandes effilées

Perfect combo

o 11€

Ganache chocolat noir, myrtilles, fraises & framboises

Choco'Nuage

9€

Nutella, chantilly

**Erable royal** 

9€

Sirop d'érable, noix de pécan

## ke brunch

Notre brunch à volonté du dimanche est servi entre 11h & 14h sur réservation

La formule est à 29€ hors boissons

# kes coupes glacées Beaux Monts

13,90€

### **BANANA SPLIT**

Boules vanille, chocolat & fraise banane, chantilly, ganache chocolat & amandes effilées

#### NOUGATINE

Boules noisette, vanille pécan & pistache, caramel au beurre salé, chantilly & noisettes grillées

#### FRAGOL/

Boules fraise & vanille, chantilly, fraises fraiches, coulis fruits rouges & feuilles de menthe

LA BOULE: 3,50€ LA CHANTILLY: 0,80€

# Nos Box à emporter

**Pancakes Lovers** 

10 Pancakes fruits assortis & 2 sauces au choix

19€

Brunch Lovers

2 oeufs bénédictes 2 pancakes 2 granola bowl 2 mini viennoiseries 2 tartines, beurres &

# **Traiteur**

Mariage, séminaire, baptême, anniversaire, EVJF, baby shower ..

Pour toute demande, veuillez nous adresser un mail:
nougatinecompiegne@gmail.com

25€