Simone

de Montrouge

Notre Formule Brunch

25 €

1 boisson chaude au choix (café, thé ou chocolat)

Orange ou citron pressé.

1 viennoiserie aux choix

Oeufs brouillés bacon, pomme de terre grenaille,

Poêlée de courgettes

Houmous de betterave

Dessert aux choix

Nos Plats du Jour

Tartare de boeuf façon césar	15,7
Tomates, sauce césar et parmesan	
Toast de cabécou	14,5
Tomates anciennes, polenta grillé, noix et vinaigrette soja.	
+ option (Jambon serrano)	2,5
Croque Monsieur, salade et frite	15,5
Pain de campagne, gouda truffé et jambon de Paris	
Travers de porc	14,9
Wedges épicées, sucrine rôtis et crème de chorizo	

Nos Oeufs

Omelette ou oeufs brouillés	8,5
+option (bacon grillé, jambon serrano ou saumon fumé)	2,5

Nos Douceurs

Brioche façon perdue	7,5
Avec son caramel au beurre salé	
Fôret noire	7,5
Brisure de brownie, cerises griotte et chantilly	

Boissons chaudes *BIO*

Expresso, allongé	2,1
Chocolat chaud	4,2
Double expresso	4,2
Latte	4,3
Cappuccino	4,5

Jus de fruit

Jus de carotte A.Millat (20cl)	5,0
Nectar d'abricot <i>BIO</i> (25cl)	5,0
Jus pomme cox A.Millat (20cl)	5,0
Jus fraise-framboise <i>BIO</i>	5,0
Jus de myrtille A.Millat (20cl)	5,0

Simone

de Montrouge

Notre sélection de Vins

	14cl	46cl	75cl
Rouges			
● Bordeaux - Château Roland La Garde	5	17	25
● Côtes du rhônes - Ogier Artésis	5,5	19	28
● Pays d'OC - Yin Yang by Sauzet	5,5	19	28
Blancs			
● Languedoc - Carole	4,2	14,5	21
● Aoc Touraine - Domaine du Rin du Bois	5,4	18,3	27
Mâcon Villages - Domaine des Gandines	6,4	22	32
Alsace Gewurztraminer - Domaine Gsell - 2016	6	21	30
Rosés			
IGP Méditerranée - Epure	4,6	15,5	23
AOP Côtes de Provence - Esprit Gassier	5,9	20,5	29,5
Champagne et Pétillant			
Prosecco	6,4	-	35
Champagne - Pascal Lejeune	-	-	65

- Bio
- Agriculture raisonnée
- Biodynamique