



14,5€ la formule brunch

- boisson chaude
(supplément matcha +1.5€)
- jus d'orange pressé
ou citronnade maison
ou thé glacé maison

- Toast d'avocat
*écrasé d'avocat, oignon rouge,
pain bio aux céréales, mesclun*

- Yaourt granola
*granola maison, kiwi,
banane, miel*

Le brunch

- Omelette nature ou oeufs au plat bio - 10€
- Œufs brouillés bio, avocat et pain toasté - 12€
- Œufs bénédictes au bacon - 16€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette
- Œufs bénédictes au saumon - 17€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette
- Croissant ou pain au chocolat - 2,8€
- Tartines au beurre et confiture - 4€
- Croissant au jambon et emmental - 10€
- Croissant à la pâte à tartiner bio & banane 9€
- Pancakes sirop d'érable - 12€
supplément oeuf au plat, bacon +3€ ou banane +1.5€
- Toast d'avocat - 13€
écrasé d'avocat, oignon rouge, pain bio, mesclun
- Yahourt granola - 10€
granola maison, kiwi, banane, miel

Les suppléments

- Oeuf au plat bio +3€
- Jambon +2€
- Champignons +2€
- Bacon +3€
- Fines herbes +1.5€
- Comté +2€,
- Saumon fumé +4€
- Avocat +3€
- Banane +1.5€

À partager

- Les 4 Nems croustillants au poulet - 9€
- Guacamole maison, tortilla chips - 14€
- Os à moelle bien croustillant - 15€
- Camembert rôti miel et thym, pain grillé - 13€
- Bouchées de croque-monsieur beurré à la crème de truffe d'été - 15€
- Sardines d'Espagne, pain grillé - 14,5€
- La Planche mixte, fromage & charcuterie - 24€
- La Planche de charcuterie - 20€
- La Planche de fromage - 23€

Les entrées

- Les bons « œufs mayo » bio, ciboulette - 7€
- 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail - 12€
- Belle salade frisée aux lardons, œuf poché bio - 14€
- Soupe à l'oignon gratinée - 12€

Les classiques

- Omelette aux fines herbes et comté - 16€
- Club sandwich au poulet - 18€
bacon, oignon, tomate, frites
- Coquillettes jambon, emmental - 17€
à la crème de truffe d'été

Les salades

- Salade César au poulet crispy - 19€
*sauce signature, parmesan, oignon frit
supplément bacon ou avocat +3€*
- Salade de croustillants de chèvre - 18€
miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard
- Salade de lentilles - 16€
lardons, carottes, oignon rouge, œuf poché bio

Au Père Tranquille

Les poissons

Fish & chips, *sauce tartare* - 18€

Tataki de thon en croûte de sésame, riz thaï - 22€

Filet de daurade grillé - 20€
haricots verts sautés à l'ail et pommes grenailles

Tartare de saumon, riz thaï - 17€
avocat, échalotes, cerfeuil, coriandre

Les viandes

La pièce du boucher - 20€
bavette, échalotes confites et persil, pommes grenailles

Tartare de boeuf au couteau sauce au cognac, frites - 19€

Paillard de poulet, mesclun - 18€
mariné à la moutarde à l'ancienne

Cheeseburger, frites - 19,5€
*smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge
romaine, oignon confit, sauce secrète*

Les desserts

Fondant au chocolat & crème fouettée - 10€

Cheesecake au fruit de la passion - 11€

Gâteau à la pomme caramélisé, glace vanille - 11€

Crème brûlée à la vanille - 8€

Cake aux myrtilles - 9€

Flan maison à la vanille - 10€

Brioche perdue au caramel beurre salé, glace vanille - 10€

Café/thé gourmand et un peu croquant - 11€

Les accompagnements

Frites, riz thaï, pommes grenaille 5€

haricots verts sautés à l'ail 6€, mesclun,

coquillettes 4€





14,5€ brunch
menu

- hot drink
(matcha extra +1.5€)

Fresh orange juice

- or homemade lemonade
or homemade iced tea

- smashed avocado
*red onion, organic multigrain
bread, mixed greens*

- Yogurt & granola
*homemade granola, kiwi,
banana, honey*

Brunch

- Plain omelet or organic fried eggs - 10€
Organic scrambled eggs, avocado & toasted bread - 12€
Eggs Benedict with bacon - 16€
english muffin, hollandaise sauce, chives
Eggs Benedict with salmon - 17€
english muffin, hollandaise sauce, chives
Croissant or pain au chocolat - 2,8€
Toast with butter & jam - 4€
Ham & emmental croissant - 10€
Organic chocolate-spread & banana croissant 9€
Maple-syrup pancakes - 12€
extra organic fried egg, bacon +3€ or banana +1.5€
Avocado toast - 13€
smashed avocado, red onion, organic bread, mixed greens
Yogurt & granola - 10€
homemade granola, kiwi, banana, honey

Extras

- Organic fried egg +€3
Ham +€2
Mushrooms +€2
Bacon +€3
Fresh herbs +€1.5
Comté cheese +€2
Smoked salmon +€4
Avocado +€3

To share

- Mozzarella sticks - 15€
nature & espelette pepper, cognac cocktail sauce
4 crispy chicken spring rolls - 9€
Homemade guacamole, tortilla chips - 14€
Crispy marrow bones - 15€
Grilled camembert with honey and thyme, toasted bread - 13€
Buttered mini croque-monsieur bites *with summer truffle cream* - 15€
Spanish sardines, toasted bread - 14,5€
Mixed board, cheese & charcuterie - 24€
Charcuterie board - 20€
Cheese board - 23€

Starters

- Organic "mayo eggs", *chives* - 7€
6 Burgundy snails *with garlic butter* - 12€
Frisée salad with pork lardons, organic poached egg - 14€
French onion soup with melted cheese - 12€

Classics

- Herbs and Comté omelette - 16€
Chicken club sandwich - 18€
bacon, tomato, lettuce, french fries
Coquillettes with ham & cheese - 17€
with summer truffle cream

Salads

- Crispy chicken Caesar salad - 19€
signature sauce, parmesan, fried onions
extra bacon or avocado +3€
Crispy goat cheese salad - 18€
honey, walnuts, roasted pears and baby spinach
Lentil salad - 16€
carrots, red onion, bacon, organic poached egg

Au Père Tranquille

Fish

Fish & chips, *tartar sauce* - 18€

Sesame-crusted tuna tataki, *thai rice* - 22€

Grilled sea bream fillet - 20€
garlic green beans and baby potatoes

Salmon tartare, *thai rice* - 17€
avocado, shallots, chervil, cilantro

Meat

Butcher's cut - 20€
flank steak, caramelized shallots and parsley, baby potatoes

Hand-cut beef tartare with cognac sauce, french fries - 19€

Chicken paillard, mesclun salad - 18€
marinated with wholegrain mustard

Cheeseburger, french fries - 19,5€
*smashed beef, cheddar, pickled red cabbage,
romaine, candied onions, secret sauce*

Desserts

Chocolate fondant & whipped cream - 10€

Passion fruit cheesecake - 11€

Caramelized apple cake, vanilla ice cream - 11€

Crème brûlée- 8€

Blueberry cake - 9€

Homemade vanilla flan - 10€

French toast with salted caramel, vanilla ice cream - 10€

Gourmet coffee/tea - 11€

Sides

Fench fries, *thai rice*, baby potatoes 5€

garlic sauteed green beans €6,

mesclun salad, coquillettes €4

