

laurier

maison mavrommátis

MENU BRUNCH - 55 €

Le samedi et le dimanche, de 11h à 16h

BOISSON CHAUDE

(café, thé, infusion)

*

HALLOUMI AOP ET FÉTA AOP GRILLÉS

Velouté de potiron à la cannelle cassia,
châtaigne au miel de Caroube, cresson frais

*

STRAPATSADA

Œufs brouillés, concassé de tomates, Feta AOP d'Épire, Graviera

OU

DAKOS

Pain crétois grillé, tomate, fromage Xinomizithra, câpre, origan

*

BROCHETTE DE POULET FERMIER LABEL ROUGE À LA RÔTISSOIRE

Légumes de saison au paprika fumé

OU

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE

OU

MAIGRE

Rôti au thym citron, pot-au-feu de légumes au thé
grec des montagnes, brisures de truffe, huile de kéfir

*

YAOURT DE BREBIS

Granola aux fruits secs, miel de Crète bio, fruits de saison

OU

MACARON AUX PISTACHES D'ÉGINE AOP

Ganache, praliné pistache, jus d'agrumes parfumé à la rose