

laurier

maison mavrommátis

MENU BRUNCH - 55 €

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

BOISSON CHAUDE

(café, thé, infusion)

*

HALLOUMI AOP GRILLÉ

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

OU

STRAPATSADA

Œufs brouillés, concassé de tomates, Feta AOP d'Epire, Graviera, pain brioché au tahini

OU

THON ROUGE

En ceviche, houmous de pois chiches, légumes en pickles, sauce aux agrumes

*

BROCHETTE DE POULET FERMIER LABEL ROUGE À LA RÔTISSOIRE

Servie avec légumes de saison au paprika fumé et riz pilaf aux pignons de pin

OU

MOUSSAKA TRADITIONNELLE

Gratin d'aubergines et courgettes à l'agneau et veau, concassé de tomate, jeunes légumes de saison

OU

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE

Gratin de légumes confits aux fromages grecs, épeautre, jus de tomate

OU

BAR

Rôti au thym citron, servi avec des légumes en couscous

*

DESSERT AU CHOIX

à la carte