



LE BRUNCH DES
SALONS MISTINGUETT



LE BRUNCH DES SALONS MISTINGUETT

UNE PAUSE PROPICE À LA RÊVERIE

Les Salons Mistinguett vous invitent à savourer un délicieux brunch dominical dans un décor sublime, harmonieux et poétique.

Servi chaque dimanche de 12h à 15h,
notre brunch est proposé au tarif de 55€ par personne.

Vous y trouverez une sélection exquise de produits frais et locaux, incluant viennoiseries, pâtisseries, un buffet salé composé de crudités, fromages, salades, charcuteries et poissons fumés, ainsi que des plats chauds élaborés par notre chef.

Les boissons chaudes, eaux et jus sont à volonté pour accompagner votre repas.

Nous organisons également des brunchs à thème.
N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus.

*Réservations possibles au 03 88 22 43 73
ou par mail à restauration@maison-rouge.com*



THE BRUNCH IN THE SALONS MISTINGUETT

UNE PAUSE PROPICE À LA RÊVERIE

*The Mistinguett Salons invite you to savor a delicious Sunday
brunch in a sublime, harmonious, and poetic setting.*

*Served every Sunday from 12:00 pm to 3:00 pm, our brunch is
offered at a rate of €55 per person.*

*You will find an exquisite selection of fresh and local products,
including pastries, cakes, a savory buffet composed of raw
vegetables, cheeses, salads, cold cuts, and smoked fish, as well as
hot dishes prepared by our chef.*

*We also provide bottomless hot drinks, water, and juice to
accompany your meal.*

*We also organize themed brunches.
Feel free to contact us to learn more.*

*For reservations please call +33 (0)3 88 22 43 73
or email our team at restauration@maison-rouge.com*



BRUNCH À LA CARTE

Made to order

GOURMANDISES SUCRÉES II SWEET DELICACY

Pancakes *Pancakes*

Brioche perdue *Brioche French toast*

GOURMANDISES SALÉES II SAVOURY DELICACY

BÉNÉDICTE

Oeuf poché sur Dampfnudel, bacon et sauce hollandaise

Poached egg on dampfnudel, bacon and hollandaise sauce

Gravelax de truite Heimbach “Bénédictine” sur Dampfnudel toasté

Heimbach trout gravelax Benedict on toasted Dampfnudel

LES OEUFS

Au choix : Omelette, au plat, à la coque, brouillés

Your choice of eggs : fried, omelette, hard boiled or scrambled

Le brunch est à 55€ par personne. Taxes et services compris. Notre équipe est à votre disposition si vous souhaitez avoir des renseignements concernant les éventuels allergènes présents dans notre buffet et recettes.

Our brunch formula is priced at 55€ per person. Taxes and service included. Our team is at your disposal if you wish to have any information concerning any allergens present in our buffet and recipes.

BOISSONS CHAUDES II HOT DRINKS

Café *Black coffee*

Espresso *Single espresso*

Double espresso *Double espresso*

Café au lait *Coffee with milk*

Cappuccino *Cappuccino*

Latte Machiatto *Latte*

Chocolat Froid ou Chaud *Cold or hot chocolate*

THÉS II TEA

Charleston Maison Rouge

Ceylan *Ceylon*

English Breakfast

Earl Grey

Darjeeling

Gunpowder

Thé vert à la menthe *Mint flavoured green tea*

INFUSIONS II HERBAL TEA

Lady Mistinguett

Verveine *Verbena*

Menthe *Mint*

Tilleul *Lime blossom*

Rooibos *Redbush Tea*

JUS FRAIS PRESSÉS II FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICE

Orange *Orange*

Citron *Lemon*

Pamplemousse *Grapefruit*

LE BOTTOMLESS BRUNCH

Crémant & Mimosa à volonté - Bottomless Crémant & Mimosas

75€ par personne

CARTE DES VINS II WINE

Verre
12cl

Bouteille
75cl

CHAMPAGNE

Alaya Brut Majeur

18€

80€

ALSACE

EFFERVESCENTS II SPARKLING

Crémant Sainte Joie Brut Nature

15€

55€

Mimosa

8€

ROUGES II RED WINES

Pinot Noir "Hut" Mélanie Pfister 2022

13€

69€

BLANCS II WHITE WINES

Riesling Sec, Maison Meyer, Sainte Joie 2020

13€

69€

ROSÉ II ROSÉ WINES

Coteaux de Varois, Maison Meyer,
Sainte Joie 2022

12€

50€

BOURGOGNE

BLANCS II WHITE WINES

Pouilly Fuissé Climat Domaine Ferrand 2019

13€

65€

LANGUEDOC

ROUGES II RED WINES

Pic Saint Loup La Chouette du Chai,
Rien ne m'effraie 2021

13€

65€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Excessive drinking is dangerous for your health