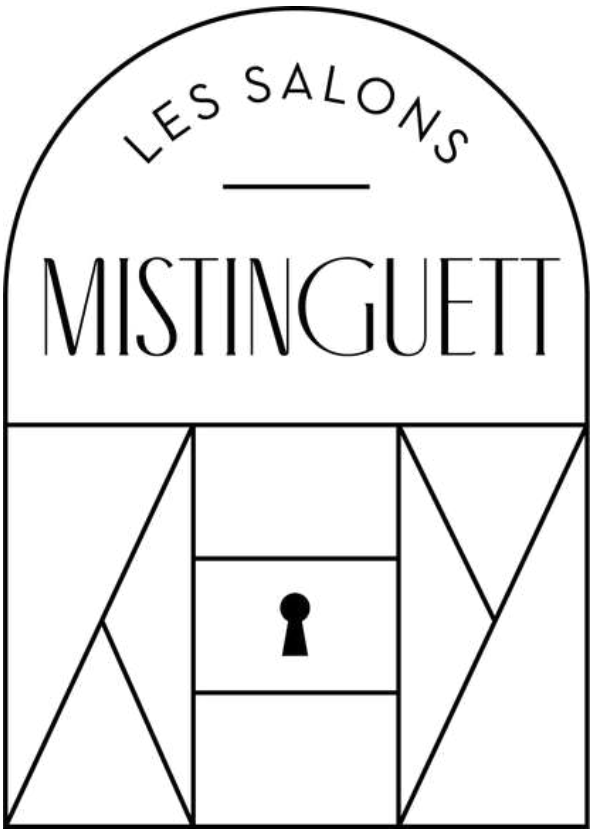

LE BRUNCH DES SALONS MISTINGUETT

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 58€ 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***

LES SALONS MISTINGUETT

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 €58 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 Dumpfnudel toasté
Heimbach trout gravelax Benedict on toasted Dumpfnudel

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 reseignements concernant les éventuels allèrgenes présents dans noter 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*
Expresso *Single expresso*
Double expresso *Double expresso*
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