



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 54€ 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*



TEH 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 €54 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.*

*Réservations possibles au 03 88 22 43 73
ou par mail à 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 52€ 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 52€ 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*



CARTE DES VINS II WINE

VERRE 12CL

BOUTEILLE

CHAMPAGNE

Alaya Brut Majeur

18€

80€

ALSACE

Crémant Absolut Bott Geyl

15€

55€

Mimosa

8€

ROUGES II RED WINES

Pinot Noir "Hut" Mélanie Pfister 2017

13€

69€

BLANCS II WHITE WINES

Riesling Grand Cru Kantzlerberg

13€

69€

BOURGOGNE

BLANCS II WHITE WINES

Pouilly Fuissé Climat Domaine Ferrand 2017

13€

65€

LANGUEDOC

ROUGES II RED WINES

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

13€

30€