



LE RICHMOND
MARCHÉ ITALIEN

BRUNCH

[SAMEDI ET DIMANCHE + LUNDIS FÉRIÉS, 8H - 16H]

MIMOSA PROSECCO 12

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ 6

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT 375 ML ET JUS D'ORANGE 75

VIENNOISERIE (AU CHOIX) 3.75

Accompagnée d'une confiture biologique D'Alessandro de votre choix (fraise ou abricot ou marmelade à l'orange)

P'TIT DEJ'SANTÉ 9

Yogourt, granola, fruits frais

PIZZA CHOCOLAT 9

Nutella, bananes

CROISSANT 9

Jambon, Fromage, sauce béchamel et Mozzarella, pommes de terre rissolées au Parmesan, fruits frais

DÉJEUNER DU MARCHÉ 15

2 œufs, porchetta maison, pommes de terre rissolées au Parmesan, fruits frais, pain grillé, confiture biologique D'Alessandro de votre choix

PAIN BRIOCHÉ DORÉ 15

Crème tiramisu maison, sirop d'érable, fruits frais

PIZZA PIÉMONTAISE 18

Fondue de poireaux, pommes de terre, jambon Culatello, fromage Fontina, mozzarella, œuf poché

BÉNÉDICTINE SAUMON FUMÉE MAISON 22

Œufs pochés sur focaccia maison, sauce Hollandaise, pommes de terre rissolées au Parmesan, roquette

BÉNÉDICTINE CANARD CONFIT 22

Œufs pochés sur focaccia maison, cheddar vieilli 5 ans, sauce Hollandaise, pommes de terre rissolées au Parmesan, roquette

BÉNÉDICTINE GÂTEAU DE MORUE MAISON 18

Œuf poché, sauce Hollandaise, pommes de terre rissolées au Parmesan, roquette

SALADE DE POMMES DE TERRE ET SAUMON FUMÉ MAISON 15

Mayonnaise aux cornichons, pain grillé, œuf poché

CARPACCIO DE BŒUF 16

Pesto maison de roquette et basilic, huile d'olive extra vierge, caprons, copeaux de parmesan

MOZZARELLA DI BUFALA 16

De la ferme Maciocia, tomates de saison, huile d'olive extra vierge, vinaigre de vin, basilic frais

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 16

Prosciutto Fiocco et Bresaola della Valtellina, Sopressatta, olives et champignons marinés