Le sucré Γλυκό

Miam aux fruits Φρούτα με δημητριακά 11 €
Mélange de graines toastées, huile de sésame,
banane et fruits de saison

Pancakes Τηγανίτες 7 €
Sirop d'érable

Yaourt Grec Ελληνικό γιαούρτι 10 €
Yaourt grec, fruits, miel, granola maison

Gâteau à l'orange Πορτοκαλόπιτα 9 €
Gâteau moelleux à l'orange, servi avec du yaourt frais
et une confiture d'agrumes

Le tableau des allergènes est disponible auprès de vos serveurs.

Toute nos viandes et volailles sont d'origine France.

Prix nets TTC. Service compris.

HOTEL ♡ AMOUR
RESTAURANT

Brunch Kids Amour Club
Tous les samedis
12H - 15H

Brunch Amour
tous les dimanches
& jours fériés
12H - 15H

Les boissons Ποτά

Latte sélection « La main noire » 7 €

Purple latte
Ube en poudre, sucre de betterave, patate douce, violette, vanille

Pink latte
Pâte de betterave et cacao, sirop d'agave, cardamone verte

Blue latte
Poudre de spiruline bleu, noix de coco & de cajou, sirop de myrtille, gingembre, sumac

Black latte
Sucre de betterave, cacao cru, cannelle, charbon végétal, hojicha, poivre noir & gingembre

Boissons fraîches

« Pomme d'Amour » Spritz 14cl 14 €
Saint-Germain, jus de pomme, purée de framboises, Prosecco & eau gazeuse

Mimosa 14cl 16 €
Champagne Veuve Clicquot et jus d'orange frais

Les Formules Μενού

Menu Kids Παιδικό Μενού 16 €
Un sirop à l'eau
Œufs brouillés natures + bacon ou saumon,
crudités à croquer
Pancake & sirop d'érable ou une boule de glace

Brunch Grec Ελληνικό 32 €
Une boisson chaude & Un jus frais
Tartines & confiture
Un plat au choix parmi ceux à la carte + petite salade
Un dessert au choix :
Pancakes ou Yaourt grec ou Gâteau à l'orange

À la carte Χάρτης

Greek avocado toast Ελληνικό τόστ αβοκάντ 15 €
Pain grillé, avocat, saumon fumé, feta, tomates cerises, herbes

Œufs Brouillés (Bacon ou saumon) Scrambled αυγά 14 €
Œufs bio, tomates cerises, champignons rôtis, feta, herbes

Œufs Bénédicte (Bacon ou saumon) Αυγά Μπένεντικτ 16 €
Œufs bio, toast, sauce hollandaise

Falafels Φαλάφελ (VG) 17 €
Boulettes de pois chiches et fava croustillantes, houmous, salade de Palikaria à la grecque et sauce tahini