

**- FORMULE BRUNCH - /35€**

UN JUS D'ORANGE PRESSÉE OU L'EAU  
INFUSEE DU MOMENT  
OU COCKTAIL MIMOSA(SUPPLI .5€)

+

**UNE BOISSON CHAUDE**

- . Espresso . Chocolat chaud à l'ancienne
- . French Press . Café ou Chocolat viennois
- . Cappuccino . Sélection de thés et infusions
- ; Latte chaud ou froid, noisette ou vanille (suppl. 4€)

+

**UN FROMAGE BLANC**

Salé ou sucré au choix :

- . Granola salé maison, ciboulette, échalote
- . Granola sucré maison, compotée du moment

**OU UNE ASSIETTE DE FROMAGES**

+

**PIÈCE SALÉE**

1 pièce au choix :

- . Œuf Bénédicte (poitrine fumée ou saumon)
- . Brioche perdue, chèvre frais, figes, serrano
- . Saumon Gravlax (suppl. 5€)
- . Houmous, tartine grillée à l'ail
- . Velouté potimarron, butternut, patate douce, dés de Morteau et fourme d'Ambert, noisettes torréfiées
- . Gougère façon tarte aux poireaux, poitrine fumée

+

**PIÈCE SUCRÉE**

1 pièce au choix :

- . Pancakes confiture mûre, fruits rouges frais
- . Brioche perdue, crème vanille mascarpone, mirabelles rôties
- . Salade de fruits
- . Cookie chocolat pécan, ganache chocolat (glace vanille à souhait)

**- FORMULE ENFANT - /12€**

UN JUS D'ORANGE PRESSÉE

+

UN CHOCOLAT CHAUD A L'ANCIENNE

+

COOKIE CHOCOLAT , GLACE VANILLE  
OU PANCAKES PÂTE A TARTINER MAISON ,  
BANANES

Tout est préparé ici avec de bonnes intentions et beaucoup d'amour; du « fait-maison » vraiment maison ! Nous essayons dans la mesure du possible de travailler avec les gens qui nous entourent. Nous vous souhaitons un egg-celent brunch au Maufoux. N'hésitez pas à nous suivre: @lemaufoux

**- À LA CARTE -****12 ESCARGOTS /15€***12 snails, garlic, butter, parsley***TERRINE DE CAMPAGNE /8€***Homemade pork terrine***GRAVLAX DU JOUR /12€***Gravlax fish*

**BRIOCHE PERDUE SALEE CHEVRE FRAIS  
FIGUES JAMBON SERRANO /12€**

*French Toast basil fresh goat cheese, figs, serrano jam***ŒUF BÉNÉDICTE /12€**

Œuf mollet, poitrine fumée ou saumon, sauce  
hollandaise, pain brioché  
*Soft boiled egg, bacon or salmon, hollandaise sauce*

**HOUMOUS TARTINE GRILLEE A L'AIL/12€***Chickpea hummus grilled garlic bread*

**VELOUTE POTIMARRON BUTTERNUT  
PATATE DOUCE MORTEAU FOURME  
D'AMBERT NOISETTES TORREFIEES /10€**

*Pumpkin, butternut and sweet potatoes soup, smoked sausage, cheese, hazelnuts***SALADE DE FRUITS /6€***Seasonal fruits salad***CHEESECAKE CITRON CACAHUETES 8€***Lemon cheesecake, peanuts, red fruits coulis*

**COOKIE CHOCOLAT PECAN GALCE  
VANILLE /8€**

*Chocolate and pecan nuts cookie , vanilla ice cream***BRIOCHE PERDUE /12 €**

Crème mascarpone vanille, mirabelles rôties  
*Vanilla cream, roasted mirabelles prunes*


**PANCAKE DU MOMENT /12€**

Confiture mûre, fruits rouges frais  
*Blackberries marmalade, fresh red fruits*

**PANCAKE SUCRÉ - SALÉ /12€**

Poitrine fumée, sirop d'érable, myrtilles, noix de pécan  
caramélisées  
*Mapple syrup, blueberry, bacon, caramelized pecan nuts*

**- THÉS ET INFUSIONS - /4€**



Thé vert du Japon  
*Faible en théine, bon pour la digestion*

### **CITRON CONFIT**

Thé vert, morceaux de citron confit  
*Notes végétales du thé et confites de l'agrume*

### **THÉ DE L'ORIENT**

Thé vert, fruits rouges, rose, fleur d'oranger  
*Une invitation au voyage*

### **CEYLAN SHAWLANDS**

Thé noir du Sri Lanka  
*Thé corsé, il accompagne volontiers les réveils difficiles*

### **GRAND BLEU**

Thé noir de Chine, mûre, cassis, myrtille  
*Pour plonger avec gourmandise*

### **EARL-GREY SIR GEORGES**

Thé noir, pétales de bleuets et de tournesols  
*Intensément bergamote. Un goût So British !*

### **HÂVRE DE PAIX**

Infusion mélisse, framboise, menthe poivrée, orange, camomille, feuille de mûrier  
*Aux vertues relaxantes*

### **PANIER DE MA GRAND-MÈRE**

Infusion pomme, rhubarbe, mûre, cassis, hibiscus  
*Tasse rouge aux doux souvenirs d'enfance*

### **VITAMINES**

Infusion pomme, fraise, carotte  
*Tasse malicieuse pleine de peeps*

## **- JUS ET SOFT - / 6€**

**JUS D'ORANGE PRESSÉE**

**NECTARS DE BOURGOGNE**

*Pomme, cassis, pêche*

**PÉTILLANT CITRON-MENTHE**

*Notes de fruits rouges, d'orange et de chocolat au lait*

### **EXPRESSO, / 3€**

Mélange italien ; blend 5 origines  
Afrique - Amérique  
*Notes d'épices, de pain grillé et de cèdre*

### **CAPPUCCINO / 4€**

### **CAFÉ VIENNOIS / 4€**

### **CHOCOLAT A L'ANCIENNE MAISON / 5€**

### **CHOCOLAT VIENNOIS / 6€**

## **- DES BULLES -**

### **BIÈRES DE LA BRASSERIE VIF 33cl / 6€**

- . Buée 5° (german lager)
- . Windfall 7° (west coast ipa)
- . Vif et Flou 6,5° (new england ipa)
- . Ecume 5° (witbier)
- . Vienna 5° (lager ambrée)
- . Tarmak 4,5° (stout)

### **CIDRE, POIRE, CREMANT, CHAMPAGNE...**

Consultez la carte des vins.

## **- CARTE DES VINS -**

### **NHÉSITEZ PAS À LA DEMANDER**

Elle est remplie de pépites, d'ici et d'ailleurs

## **- CAFÉS ET CHOCOLAT -**



### **FRENCH PRESS POUR 2 / 8€**

Café du Pérou - Kajwi - bio et équitable

