

DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

SUIVEZ-NOUS SUR : @legrandcorona



-LE BRUNCH DU GRAND CORONA-

49€

* BOISSON CHAUDE

Café, Café Crème, Cappuccino, Chocolat Chaud à l'ancienne,
Thé ou infusion, Café ou Chocolat Viennois

Hot drink: coffee, coffee with cream, hot chocolate, tea or infusion, Viennese Coffee or Chocolate

* JUS PRESSÉ MINUTE

Orange ou Orange-Carotte

Fresh minute made squeezed fruits juices orange or orange-carrot

* MINI-VIENNOISERIES

Pain frais, beurre d'Échiré AOP, confiture et Nutella

Mini-viennese pastries: Fresh bread, butter, jam and Nutella spread

* BROUILLADE D'ŒUFS

Champignons ou Bacon ou Saumon fumé

Scrambled eggs to choose from Mushrooms or bacon or smoked salmon

* MINI-SAUCISSES & HARICOTS BLANCS À LA TOMATE

Mini sausages & white beans with tomato

* SALADE DE FRUITS FRAIS & SON SORBET

Fresh fruits salad & sorbet

* LES DOUCEURS DE NOTRE PÂTISSIER

Macaron, Chou à la crème & Cupcake

Sweets from our pastry chef: Macaroon, cream puff & cupcake

Partagez nos Coups de Cœur
Share our Favourites

LES COUPS DE DU BRUNCH

CHICKEN EGG CHEESY MUFFIN

26€

Muffin, avocat, poulet, bacon, sauce au cheddar

Muffin, avocado, chicken, bacon, cheddar sauce

HOT-DOG BRIOCHE

23€

Hot-dog New-Yorkais revisité et proposé avec une saucisse de Francfort, une brioche,
une sauce relish, moutarde et ketchup

New York hot dog revisited with a frankfurter sausage, bun, relish, mustard and ketchup

EMPANADAS AU FROMAGE DE BREBIS

14€

3 beignets frits au lait de brebis accompagnés d'une sauce chimichurri et d'un crémeux d'avocat

3 fried sheep's milk fritters with chimichurri sauce and avocado cream

CEVICHE DE DAURADE

22€

Mangue, citron vert, lait de coco

Ceviche of sea bream, mango, lime, coconut milk

CROQUE-TRUFFE

27€

Jambon blanc, Cantal vieux, tartufata, mesclun

Toasted Croque sandwich with truffle: white ham, old Cantal cheese, tartufata, mesclun



Végétarien - Vegetarian

LE BAR DU BRUNCH

DÉTOX FROIDS 30 cl

14€

GREEN DETOX

Concombre, pomme, gingembre

DETOX WATER

Citron vert, basilic, framboise, eau gazeuse

DÉTOX CHAUDS 30 cl

14€

GINGER LEMON

Cidre, clous de girofle, gingembre, jus de citron, cannelle

GOLDEN LATTE

Lait de coco, lait d'amande, vanille, miel, curcuma

CHAMPAGNES

ABELÉ 1757 Brut

12 cl 20 cl 75 cl

16€ 28€ 105€

MOËT & CHANDON Brut Impérial

19€ 30€ 125€

RUINART Brut

21€ 32€ 145€

RUINART Blanc de blancs

- - 320€

DOM PÉRIGNON Brut

- - 390€

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

- - 800€

LE BAR À CHAMPAGNE 15 cl à 50 cl

22€

ALMA 75

Gin Normindia infusé à la framboise & à la coriandre, liqueur de yuzu, jus de citron, sirop de sucre maison, blanc d'œuf, champagne

FRENCH KISS

Mezcal infusé à la myrtille & à l'estragon, liqueur de chocolat Mozart, liqueur de violette Quaglia, champagne

PORN STAR MARTINI

Vodka Tito's infusée à la vanille, sirop vanille, purée de passion, jus de pomme, shot de champagne

NOS CRÉATIONS 15 cl à 50 cl

22€

ALMA MULE

Vodka Tito's infusée à la fève de tonka et aux kumquats, liqueur de mandarine Napoléon, Ginger Beer, citron vert, sirop de sucre maison aux clous de girofle

MELON MOJITO

Liqueur de melon Coquetelers, rhum Santiago de Cuba Carta blanca infusé au romarin et à la cardamome, basilic, citron vert, sirop de sucre maison, Ginger Beer.

NEGRONI

Gin Normindia infusé au gingembre & à la cardamome, Vermouth rouge carpano, huile essentielle de bergamote, Campari.

EXPRESSO MARTINI

Vodka ambrée Guillotine, liqueur de café Fair, double espresso, sirop de vanille