

DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

SUIVEZ-NOUS SUR : @legrandcorona



-LE BRUNCH DU GRAND CORONA-

45€

* 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

PHILADELPHIAN'S BAGEL AU SAUMON FUMÉ

25€

Pain bagel, fromage Philadelphia, saumon fumé, avocat, pousses d'épinard, tomates, concombre, oignons rouges

Bagel bun, Philadelphia cheese, smoked salmon, avocado, spinach sprouts, tomatoes, cucumber, red onions

WRAP DE POULET TANDOORI

21€

Pain pita, poulet mariné au tandoori, cheddar fondu, oignons, tomates

Pita bread, tandoori-marinated chicken, melted cheddar, onions, tomatoes

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 milk fritters with chimichurri sauce and avocado cream

CAMEMBERT RÔTI À LA TRUFFE NOIRE

14€

Seul ou à partager

Roasted Camembert cheese flavoured with black truffle (alone or to share)

CROQUE-TRUFFE

24€

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

10€

GREEN DETOX

Concombre, pomme, gingembre

WAKE ME UP

Orange, carotte, citron

DÉTOX CHAUDS 30 cl

12€

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 Blanc de blancs

- - 320€

DOM PÉRIGNON Brut

- - 390€

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD

- - 750€

BAR À CLASSIQUES REVISITÉS 15 cl à 50 cl

18€

WINTER IN MARTINI

Mezcal Noble Coyote infusé à l'orange et à la cannelle, vermouth rouge Carpano, bitter Fee Brothers Old Fashioned.

LE «GC» - *Cocktail Signature*

Gin Normindia, sirop d'agave, vermouth blanc Carpano, liqueur de Curaçao, citron jaune

PORNSTAR MARTINI

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

NOS CRÉATIONS 15 cl à 50 cl

18€

LADY MULE

Vodka Tito's infusée à la mandarine et clémentine, liqueur de fraise des bois, Ginger Beer, citron vert

LA DAME DE FER

Cognac H by Hine, sirop de jasmin, jus de citron, jus de concombre, ginger ale, menthe

THE CONQUISTADOR

Tequila Corralejo Blanco, Aperol, liqueur de mandarine, sirop d'agave, citron vert

LE GUSTAVE

Gin Normindia, Lillet blanc, Rinquiquin pêche, Luxardo

LE PALOMA

Tequila Corralejo Blanco, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade