

Café
DU POND

LIEU DE VIE

BRUNCH

Tous les dimanches de 11h30 à 15h30

Composez votre brunch !

1 produit : 8€ 2 produits : 15€
3 produits : 22€ 4 produits : 29€

La Corbeille du Du Pond :
Pain, viennoiseries, confiture et beurre

Yaourt Grec,
granola maison et fruits frais

Œuf mayonnaise

Œufs au plat

Œuf bénédicte, bacon et sirop d'érable +2€

Œuf bénédicte au saumon fumé +3€

Avocado toast,
guacamole à la stracciatella

Assiette de tomates anciennes

Burratina

Croque truffé

Carpaccio de boeuf

Saumon fumé

Burger du Pond +2€

Assiette de bacon au sirop d'érable

Assiette de fromage

Pancakes aux fruits rouges et crème fraîche

Pudding feuilleté au caramel

Brownie au chocolat

Assiette de fruits frais +2€

SUGGESTION

Côte de Boeuf 9€ les 100g



VINS AU VERRE

ROUGES 12 cl

AOP Côtes-du-Rhône - Les Magerans	6
AOP Côte de Brouilly Cuvé Auguste Château des Ravatys	7
AOP Crozes-Hermitage « Tradition », Domaine les 7 chemins	8
AOP Saint-Joseph - Offerus - JL Chave	9
AOP Bourgogne Pinot Noir Domaine Laurent Cognard	10

BLANCS 12 cl

AOP Mâcon village - Nadine Ferrand	6
AOP Petit Chablis - Domaine des Malandes	9
IGP Côtes-de-Gascogne - Dom. de Joy	6
IGP Viognier Marius - Dom. Chapoutier	7
AOP Chardonnay - Domaine de ravatys	7

ROSÉS 12 cl 15 cl

You Are More - Châ. Saint Maur	6,5	8,5
IGP Méditerranée		
Minuty - Prestige	8,5	10,5

ROSÉS 75 cl 150 cl

IGP Méditerranée		
You Are More - Château Saint Maur	25	
AOP Côte de Provence	75 cl	
Château Saint Maure - Saint M	34	74
Château Minuty - Cuvée Prestige	42	89
Château Ste Marguerite - Fantastique	52	
Château Saint Maure - Excellence	48	99

APÉRITIFS

Spritz	9
Saint Germain Spritz	12
Kir 12cl	7
Kir royal 12cl	12
Campari / Suze 6cl	6
Martini : Rosso / Bianco / Fiero 6cl	6
Martini Riserva Rubino / Ambratto 6 cl	7
Porto rouge 6cl	6

Champagnes

Coupe 12cl	14
Piscine 15cl	18
Coupe Blanc de Blancs 12cl	18

Prix nets en €, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Les informations relatives aux allergènes,
peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.

COCKTAILS

Mimosa	12
Jus d'orange pressé et champagne	
Bellini	12
Jus de pêche ,crème de pêche et prosecco	
Bloody mary	11
Grey goose, jus de tomate, jus de citron frais et spicy	
Espresso Martini	11
Vodka Grey Goose, Liqueur de Cognac au café, Espresso, Sirop de caramel	

MOCKTAILS

Mango Loco	10
Jus de mangue - orange - ananas, fruits de la passion	
Hangover	10
Jus d'ananas, jus de citron, feuilles de menthe	

SODAS

Schweppes Indian Tonic / Pink Tonic 25cl	5,2
Schweppes Lemon, Agrum', Fuzetea / Orangina / Oasis Tropical	5,2
Coca Cola / Zero / Cherry 33cl	5,2
Fanta / Sprite 33cl	5,2
Diabolo 33cl	4,8
Vittel / Limonade 25 cl	4,2
Vittel sirop 25 cl	4,8

JUS DE FRUITS

Citron Pressé	6,5
Orange Pressée	6,5
Granini 25cl	5,2
Ananas, Abricot, Fraise, Tomate, Orange, pomme	

EAUX 75CL

San Pellegrino / Aqua Pana	7
Chateldon	8

BOISSONS CHAUDES

Café / décaféiné / Café allongé	2,2
Noisette	2,3
Cappucino ou Iced Cappucino	5,5
Café viennois	6
Chocolat viennois	7
Café Latte ou Ice Latte	6,5
Caramel Machiato ou Ice Caramel Machiato	7
Chocolat chaud ou Ice chocolate	5,5
Thé ou Thé glacé	5 €