



MENU BRUNCH

70€ per person

POUR COMMENCER

CHOIX DE COCKTAIL CHAMPAGNE

Agrémentez votre champagne de fruits frais

Add fresh fruits to your champagne

Carotte, Pomme, Betterave, Radis ou Concombre,
Pomme Verte, Céleri, Agave ou Jus d'Orange

*Carrot, Apple, Beetroot, Radish,
or Cucumber, Green Apple, Celery, Agave or Orange Juice*

PAINS & VIENNOISERIES

Corbeille de pains et viennoiseries,
crème légère aux herbes & citron jaune G, E, D, N, SE, SO, S
Bread and viennoiseries basket, soft cream with herbs & lemon

LE CHOIX DES ŒUFS

SELECT YOUR EGGS

Pommes de terre Benedict au cabillaud salé,
œufs pochés et sauce hollandaise G, E, SU, N, F
*Potatoes Benedict with salted cod,
poached eggs and hollandaise sauce (add extra truffle +10 €)*
or

Beignets de courgettes, œufs écossais avec dukkah
au haloumi et yaourt à la menthe E, G, D, SU
Zucchini fritters, Scottish eggs with halloumi dukkah and mint yogurt
or

Jaune d'œuf confit, crème de chou-fleur, œufs de truite E, D, F
Preserved egg yolk, cauliflower cream, trout eggs (add extra Caviar MP €)

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, E, F, D, SU
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal	30g - 160	50g - 260	125g - 640
Oscietre Gold	30g - 155	50g - 250	125g - 620
Beluga	30g - 500	50g - 830	

MENU BRUNCH

LE CHOIX DU PLAT

SELECT A MAIN DISH

Linguine aux tomates, calamaretti & bonite séché G, E, D, SU, C, F
Linguine with tomatoes, squid, and dried bonito
or

Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis,
poivre de Timut SH, F, D, N, C, SU
King prawns, marinated with lemongrass, oasted kumquats, Timut pepper

LE CHOIX DU DESSERT

SELECT A DESSERT

Riz Bomba, confit dans Lait, riz croustillant, glace de riz noir D, N, G, E, SO
Bomba rice, milk confit, crispy rice, black rice ice cream
or

Fromage frais, confit de framboises, fruits du marché,
granola maison G, N, E, D
Fresh cheese, raspberry confit, fresh market fruits, homemade granola
or

Beignet crémeux à la mandarine de Chios, crémeux au mastiha N, G, D, E, SO
Creamy Chios mandarin doughnut, mastiha cream

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Joseph Kahat

Corporate pastry chef: Manon Santini

C - CELERY | SH - SHELLFISH | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH | MO - MOLLUSCS
MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | SU - SULPHITE

ALL PRICES INCLUDE VAT

The consumer is not obliged to pay if a legal receipt has not been issued.

(Law 4174/2013, Article 13a & Law 2251/1994)

Market Supervisor: Ragkatsi Fotini