

SUNDAY BRUNCH

Au Diploid, nous sélectionnons des produits bruts, locaux et saisonniers afin de réaliser deux assiettes pour notre brunch:
Une sucrée & une salée.

Tout cela accompagné d'un café ou thé et d'un jus de fruit local.

COFFEE & TEA

OPTION ILLIMITÉE

- Café filtre
- Thé noir
- Thé vert

OPTION À L'UNITÉ

- Un chaî Latte
- Un chocolat chaud

JUS DE FRUIT

Un verre de jus de fruit d'un producteur du Rhône:
Chazay-D'Azergues.

Chaque semaine on choisit un fruit de la région.

ASSIETTE SUCRÉE

SMOOTHIE BOWL

Façon Carrot-cake, avec banane, carottes et cannelle.

PANETTONE

Aux fruits secs, coulis caramel.

ASSIETTE SALÉE

OPTION CARNI

Toast houmous haricots rouges, jambon blanc truffé, mélange de champignons, fenouil rôti au sirop d'érable.

Œuf parfait, salade de mâche & noisettes torréfiées.

OPTION VEGGIE

Toast cream cheese, épinards, butternut rôtie, duo de choux romanesco et choux blanc.

Œuf parfait, salade de mâche & brisures de marron.