

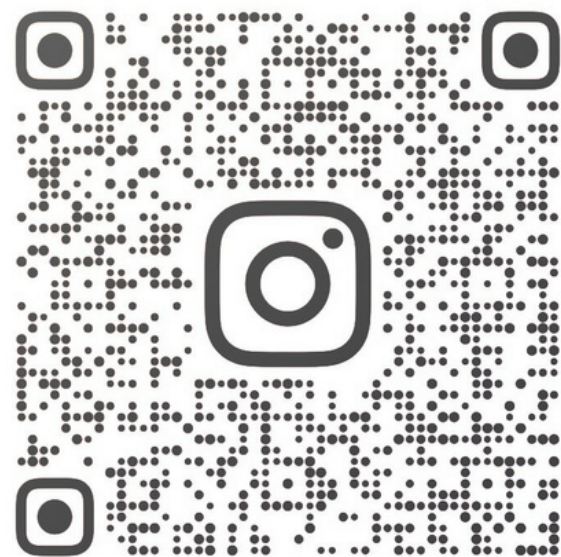
Bottle *Brunch*

Brunch by day, cocktails by night.

Du Samedi au dimanche, régalez-vous avec nos brunchs gourmands.

Dès 17h, place au Bottle Bar : Selection de vin, cocktails raffinés, planches et tapas à partager, et des soirées à ne pas manquer.

Même lieu, deux atmosphères.



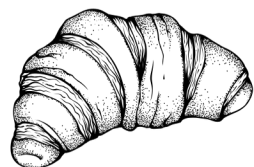
REJOIGNEZ-NOUS !

Tous nos prix sont indiqués en TTC, service inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Bottle Bar se réserve le droit de refuser de servir de l'alcool.

Bottle *Brunch*

11 RUE DU FAISAN, METZ

BRUNCH SIGNATURE



LES PLATS SALÉS

Gourmand et raffiné !

Croissant salé à l'italienne - 13€

Stracciatella crémeuse, tomates confites au basilic maison, crème de vinaigre balsamique et pistaches concassées. Servi avec salade.

Supp mortadelle +2€

Hashbrown Benedict – 15 €

Galettes de pomme de terre croustillantes, œuf poché, sauce hollandaise citronnée, saumon fumé ou bacon grillé. Servi avec salade.

Les incontournables pancakes du M – 14 €

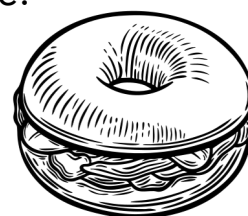
Pancakes maison, œufs brouillés signature, bacon grillé ou saumon fumé et crème citron-aneth. Servi avec salade et sirop d'érable.

Chopped Bagel – 14 €

Bagel au sésame toasté, cream cheese onctueux, saumon fumé, câpres, oignon rouge, concombre, citron frais et aneth. Servi avec salade.

LES DESSERTS MAISON

Frais et généreux !



Brioche perdue caramel beurre salé – 10 €

Brioche dorée à la plancha, caramel beurre salé et chantilly légère.

Tiramisu café – 9 €

Tiramisu au cacao, biscuits cuillère imbibés de café et une pointe d'amaretto.

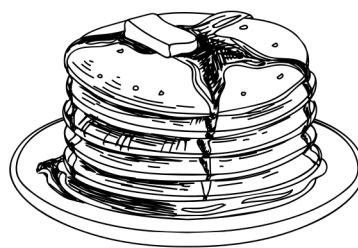
Pancakes façon profiteroles – 10 €

Pancakes moelleux faits maison, sauce au chocolat crémeuse, glace à la vanille et noix de pécan.

Pavlova aux fruits de saison – 10 €

Meringue, crème fouettée légère et fruits de saison.

Nos desserts sont faits maison et idéals à partager.



LES ENTRÉES

Pour commencer en douceur !

Crispy Boat – 8€

Feuille de riz croustillante, crémeux d'avocat, fromage frais à l'aneth, saumon fumé, pickles d'oignons rouges maison et graines de sésame noir.

Œufs à la Turque – 8€

Fromage blanc onctueux au tahini, œuf poché coulant, beurre noisette relevé au piment de Cayenne, herbes fraîches et grenade.

Frites de Patate Douce Croustillantes – 5€

Grenade fraîche et feta ou bacon caramélisé au sirop d'érable.

La Burrata – 10€

Burrata crémeuse, tomates cerises fraîches, roquette, pistaches concassées et crème de vinaigre balsamique.

NOS SPECIALITES

Pour une touche sucrée et réconfortante !

Chocolat Chaud – 5,50€

Chocolat fondu, lait, crème fouettée à la demande.

Chai Latte – 5€

Thé noir, lait, gingembre broyé, cannelle en poudre.

Matcha Latte Bio – 5€

Thé matcha japonais, lait mousseux, touche sucrée.

Pink Latte – 5€

Lait chaud, betterave, vanille, épices.

Du frais pour se désaltérer

Jus d'orange Pressé – 6€

Jus Détox du jour – 6€

Thé Glacé Maison – 5€

Thé noir infusé, zestes d'agrumes, touche de miel.



NOS CAFÉS



Cafés de Spécialité, sélection de grains artisanaux, préparés avec soin !

Espresso / Allongé – 2,50€

Décaféiné – 2,50€

Double Espresso – 3,50€

Cappuccino – 4,50€

Espresso, lait mousseux, cacao.

Latte Macchiato – 4,50€

Lait chaud, espresso, mousse fine.

Flat White – 4,80€

Espresso intense, lait velouté.

Mocha Chocolaté – 5€

Espresso, lait, chocolat fondu.

Options lait végétal +1€

Avoine, Soja, Amande.

Nos Thés – 5€

N'hésitez pas à nous demander notre sélection de thé du moment.

