

A PARTIR DE 9H

Le Matin

CUISINE MAISON

GRANOLA BOWL 8

Granola maison au miel bio, yaourt grec, fruits frais de saison

LES PANCAKES D'AMANDA 12

Véritables pancakes au lait fermenté, beurre, sirop d'érable

Bacon (poitrine fumée) 3

Oeuf bio au plat 2

AVOCADO & FETA TOAST 12

Pain au levain de Terre et Blé, avocat, feta, gomasio

Bacon (poitrine fumée) ou saumon fumé 3

FRENCH TOAST AUX FRUITS ROUGES 11

Brioche façon pain perdu, crème mascarpone, fruits rouges

VIENNOISERIE 2

Croissant ou pain au chocolat de la Maison Bergèse

TARTINES 4

Baguette, beurre & confiture ou miel

Pain au levain de Terre & Blé 1

LES OEUFS 6

2 oeufs bios de St Rémy : brouillés ou au plat, toast de pain au levain de Terre & Blé

Bacon (poitrine fumée) ou saumon fumé 3

Le petit dej

Viennoiserie ou tartine

Jus pressé

Boisson chaude*

8.5

*cappuccino - matcha - chazai +1€

JUS PRESSE 5

Orange ou Pamplemousse

CITRON PRESSE 4

JUS DE FRUIT BIO^{25cl} 4

Orange - ananas - abricot - pomme

SODAS 3.5

EAUX MINERALES 1L 5

Boissons maison

ICE TEA CITRON MENTHE 3.5

EAU DETOX 3.5

ESPRESSO 1.8

NOISETTE 2

DOUBLE ESPRESSO 3.5

CAFE CREME 3.5

LATTE 4

CAPPUCCINO 4.5

MATCHA LATTE 5

CHAI LATTE 5

CHOCOLAT CHAUD 4

THES & INFUSIONS 4

LAI TS VEGETAUX 1

Avoine, amande, soja

Nos cafés, thés et chocolats sont issus de l'agriculture biologique.

Honoré.

ENGLISH VERSION ON THE BACK

A PARTIR DE 12H

Le Déjeuner

CUISINE MAISON

COMBO DU MIDI : 16.5

SALADE AVOCADO & FETA TOAST

Pain au levain de Terre et Blé, avocat, feta, gomasio, oeuf bio poché.

Supplément bacon (poitrine fumée) ou saumon fumé

SALADE COBB

Salade romaine, poulet croustillant, bacon, oeuf bio poché, roquefort, choux rouge, vinaigrette ranch.

BAGEL SAUMON

Bagel toasté, cream cheese ciboulette, saumon fumé, pickles d'oignons rouges, salade.

BURGER DE PULLED PORK DU VENTOUX

Bun brioché, coleslaw, effiloché de porc du Ventoux, pickles d'oignons rouges, sauce bbq, frites fraîches

LE TARTARE D'HONORE

Tartare au couteau assaisonné au balsamique & parmesan, frites fraîches aux herbes

GNOCCHIS, ASPERGES, PESTO & BURRATA

MENU ENFANT

Aiguillettes de poulet panées, frites fraîches · Boule de glace

LE FONDANT D'HONORE

Fondant au chocolat cuit minute, glace vanille, crumble sarasin

RIZ AU LAIT, CAMEL MISO

ETTON MESS FRAISE & CITRON

Meringue, crème citron, fraises fraîches de Fabien, chantilly

BABA A LA LIQUEUR DE FRIGOLET

LES FROMAGES DE CAMILLE

Fromages sélectionnés par La Fromagerie de Camille, compotée d'oignons

18

3

21

17

19

21

20

10

10

8

8

9

10

GRIGNOTAGES

FRITES FRAICHES TRUFFE & PARMESAN 9

ESCARGOTS DES ALPILLES EN CROUSTADE 10

CAVIAR D'AUBERGINE 8

LES PANCAKES D'AMANDA 12

FRENCH TOAST FRUITS ROUGES 11

MINI GRANOLA BOWL 5

ICE TEA MAISON 3.5

EAU DETOX 3.5

MATCHA - CHAI 5

JUS PRESSE 5

SODA 3.5

VERRE DE VIN 5

COCKTAIL DU MOMENT

DINER CHEZ HONORÉ

Assiettes à partager

Cuisine de bistrot

Cocktails

19h - 21h30

Le Diner

BOUCHEES DE POULET FRIT MAISON, SAUCE TARTARE	12
ENCORNETS FLAMBES AU PASTIS	13
CAVIAR D'AUBERGINE, CHIPS DE LEGUMES	8
ASPERGES VERTES DE PROVENCE, SAUCE HOLLANDAISE	14
ESCARGOTS DES ALPILLES EN CROUSTADE	10
BANON ROTI AU ZAATAR	12
FRITES FRAICHES AU PARMESAN & A LA TRUFFE	9
BAVETTE DE BOEUF AU BBQ	27
Sauce chimichurri, légumes sautés, frites fraîches aux herbes	
POULPE, POLENTA CREMEUSE & PETITS POIS	26
Sauce tomate mijotée	
GNOCCHIS ASPERGES, BURRATA & PARMESAN	20
Gnocchis, asperges vertes de provence, crème de parmesan & burrata	
BURGER DE PULLED PORK DU VENTOUX	19
Bun brioché, coleslaw, effiloché de porc du Ventoux, pickles d'oignons rouges, sauce bbq, frites fraîches au paprika fumé	
LE TARTARE D'HONORE	21
Tartare au couteau assaisonné au balsamique & parmesan, frites aux herbes	
MENU ENFANT	10
Aiguillettes de poulet panées & frites · Boule de glace	
LE FONDANT D'HONORE	10
Fondant au chocolat cuit minute, glace vanille, crumble sarasin	
RIZ AU LAIT, CARMEL MISO	8
ETTON MESS FRAISE-CITRON	8
Meringue, crème citron, fraises fraîches de Fabien, chantilly	
BABA A LA LIQUEUR DE FRIGOLET	9
LES FROMAGES DE CAMILLE	12
Fromages sélectionné par La Fromagerie de Camille, compotée d'oignons	

SAMEDI & DIMANCHE

Le Brunch chez Honoré

CUISINE MAISON

GRANOLA BOWL	8	VIENNOISERIE	2
Granola maison au miel bio, yaourt grec, fruits frais de saison		Croissant ou pain au chocolat de la Maison Bergèse	3
LES PANCAKES D'AMANDA	12	TARTINES	4
Véritables pancakes au lait fermenté, beurre, sirop d'érable		Baguette, beurre & confiture ou miel	
Bacon (poitrine fumée)	3	Pain au levain de Terre & Blé	1
Oeuf bio au plat	2	LES OEUFS	6
AVOCADO & FETA TOAST	12	2 oeufs bios de Saint-Rémy. Au choix : brouillés ou au plat	
Pain au levain de Terre et Blé, avocat, feta, gomasio		Toast de pain au levain de Terre & Blé	
Supplément bacon (poitrine fumée) ou saumon fumé	3	Supplément bacon (poitrine fumée) ou saumon fumé	3
♥ OEUFS BENEDICTE	15	FRENCH TOAST AUX FRUITS ROUGES	11
Muffin toasté, creamcheese ciboulette, oeufs bios de Saint-Rémy pochés, sauce hollandaise		Brioche façon pain perdu, crème mascarpone, fruits rouges	
Au choix : Saumon fumé ou bacon			

A PARTIR DE 11H

SALADE AVOCADO & FETA TOAST	18
Pain au levain de Terre et Blé, avocat, feta, gomasio, oeuf bio poché.	
Supplément bacon (poitrine fumée) ou saumon fumé	
SALADE COBB	21
Salade romaine, poulet croustillant, bacon, oeuf bio poché, roquefort, choux rouge, vinaigrette ranch.	
BAGEL SAUMON	17
Bagel toasté, cream cheese ciboulette, saumon fumé, pickles d'oignons rouges, salade.	
LES COQUILLETTES A LA TRUFFE	20
Coquillettes, crème à la truffe, jambon, vieux comté & truffe fraîche.	
Version végétarienne possible	
BURGER DE PULLED PORK DU VENTOUX	19
Bun brioché, coleslaw, effiloché de porc du Ventoux, pickles d'oignons rouges, sauce bbq, frites fraîches	
FRITES FRAICHES PARMESAN & TRUFFE	9

*Pancakes coquins
du moment*

15

ICE TEA MAISON	3.5
EAU DETOX	3.5
MATCHA OU CHAI	5
JUS PRESSE	5
SODA	3.5
VERRE DE VIN	5
COCKTAIL DU MOMENT	11
MIMOSA	9