

Wild Brunch

Tous les dimanches & les lundis fériés de 11h30 à 15h00

Au sein du restaurant & en terrasse !

FORMULE ADULTE 34€*

*Comprenant les jus de fruits frais & boissons chaudes à discrétion

FORMULE MINI WOOD

(DE 5 À 10 ANS) 15€*

*Comprenant les jus de fruits frais & boissons chaudes à discrétion



LE BBQ

Grillades live & cooking show

LE BUFFET GOURMAND

LE PETIT-DÉJEUNER
Viennoiseries variées
Viennoiseries Vegan et sans gluten
Variété de pains frais
Crêpes & Pancakes
Charcuterie
Fruits frais & fruits secs
Céréales et granolas
Confitures Locales - Miel Local -
Pâte à tartiner
Œufs durs bio

LES DOUCEURS
Tartes aux fruits de saison
Cakes sucrés maison
Muffins Végan aux Fruits Rouges
Muffins double chocolat
Brownies Végan
Assortiments de douceurs

LE CÔTÉ FROID
Tranches d'avocats, vinaigrette au citron et herbes fraîches
Mozzarella di bufala, huile d'olive et fleur de sel
Légumes de saison crus, cuits & marinés
Salades composées
Saumon fumé Local
Sélection de fromages affinés
Bocaux de pickles & condiments

LES OEUFS FERMERS BIO

PRÉPARÉS SUR COMMANDE ET SERVIS À L'ASSIETTE / AU CHOIX

Œufs pochés*, sauce hollandaise, English Muffin
Œufs à la coque
Omelette moelleuse nature
Œufs au plat*, English Muffin

*Deux œufs

LE CÔTÉ CHAUD
Saucisses de porc
Bacon
Œufs brouillés
Pommes de terre rôties
Tomates rôties lentement
Légumes de saison rôtis



L'ERMITAGE

Meudon

Best Western Plus Paris Meudon Ermitage
3 Route du Colonel Marcel Moraine, 92360 Meudon - 01 46 01 46 81
restaurant@parismeudonermitage.com