



LE BRUNCH

DE BONS PLATS, DE BONNE HUMEUR



PETIT-DÉJEUNER MENU



*De bons matins, de bonnes saveurs,
de beaux moments.*



PETITS-DÉJEUNERS
VENANT DU MONDE



CHOISISSEZ
VOS ŒUFS



TOASTS
PAR NOS CHEFS



CRÊPES
& VIENNOISERIES



SANDWICHES
& ENCAS



PÂTISSERIES
& DOUCEURS



LE BRUNCH
EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE

INGRÉDIENTS
FRAIS
ET DE QUALITÉ

PETIT-DÉJEUNER

🕒 DISPONIBLE DE 9H00 À 13H00

★ Brunch nordique 13,50€

Brioche toastée avec fromage frais crémeux, avocat, saumon frais, œufs mollets, sauce hollandaise douce et ciboulette.

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs 🐟 Poisson

★ Classique marocain NOUVEAU 12,90€

Rghifa, pain traditionnel, œufs, assortiment de fromages, assortiment de tartinades et huile d'olive.

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs 🥥 Fruits à coque

★ Petit-déjeuner marocain 13,90€

Rghifa, pain traditionnel, harcha, baghrir, œufs, amlou, pâte à tartiner et confiture.

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs 🥥 Fruits à coque 🍯 Miel

★ Brunch léger 12,90€

Trois brochettes de poulet grillé, salade de roquette fraîche avec tomates cerises, avocat, accompagnées de deux tranches de pain au levain complet.

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs

★ Brunch anglais 13,90€

Œufs à votre façon, bacon croustillant, saucisse, haricots blancs à la sauce tomate, champignons sautés, tomates cerises, pommes de terre rôties aux herbes et pain artisanal grillé.

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs

★ Petit-déjeuner turc 12,90€

Menemen, œufs brouillés à la tomate et au poivron rouge. Fromage feta, olives noires, concombre et tomate, miel et crème, confiture maison, flatbread et fromage.

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs 🌰 Sésame

Supplément dinde : +1,00 € / par portion

★ Pain perdu à la française 10,90€

Brioche dorée à la française, accompagnée de fruits de saison et d'un coulis.

À choisir : miel, pâte à tartiner Nutella® ou pistache.

Supplément pistache : +1,00 €

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs 🥥 Fruits à coque

★ Méditerranéen 9,90€

Deux tranches de pain au levain complet garnies de fromage frais, fromage Manchego, olives et œufs à votre façon.

Servi uniquement sur commande, séparée pour chaque convive.

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs

★ Bol énergie protéiné NOUVEAU 12,90€

Yaourt grec enrichi en protéines de lactosérum, garni de fruits de saison, banane, fraises, graines de chia et granola maison.

SAVEURS AU CHOIX :

• OREO • VANILLE • CHOCOLAT

🧀 Produits laitiers 🥥 Fruits à coque

🌿
INGRÉDIENTS
FRAIS

🍷
PRODUITS
DE QUALITÉ

❤️
PRÉPARÉ
À LA COMMANDE

Préparations artisanales et sauces
maison pour une expérience
Le Brunch unique. ❤️

🌿 Nos plats peuvent contenir des préparations maison et des sauces artisanales réalisées par le chef selon la saison. 🌿

🌾 Gluten 🧀 Produits laitiers 🥚 Œufs 🐟 Poisson 🥥 Fruits à coque 🦀 Crustacés 🐌 Mollusques 🍯 Miel

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ALIMENTAIRES OU DES INTOLÉRANCES, MERCI DE NOUS EN INFORMER. ❤️



LE BRUNCH
EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE

NOTRE
PÂTE MÈRE
EST ARTISANALE
ET FAITE
MAISON

TOASTS

LA FAÇON MOTHER DOUGH



DISPONIBLE DE 9:00 À 13:00

SPÉCIALITÉS DU BRUNCH

- ★ **Toast Burrata** 10,90€

Burrata crémeuse, tomates cerises confites,
pesto frais au basilic et roquette.

Sans gluten Produits laitiers Fruits à coque
- ★ **Toast Manchego** 11,90€

Toast à la tomate râpée, fromage Manchego,
œuf mollet et ciboulette.

Sans gluten Produits laitiers Œuf
- ★ **Toast Bacon & Cheddar** 10,90€

Bacon croustillant, cheddar fondant,
œuf mollet et ciboulette sur pâte mère.

Sans gluten Produits laitiers Œuf
- ★ **Toast Truffe** 11,50€

Œufs brouillés crémeux, champignons sautés portobello,
parmesan et huile de truffe noire.

Sans gluten Produits laitiers Œuf



LES CLASSIQUES

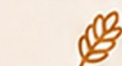
- ★ **Toast Nordique** 11,50€

Fromage frais aux fines herbes, saumon fumé,
œuf mollet et sauce hollandaise.

Sans gluten Produits laitiers Œuf Poisson
- ★ **Toast Power** 9,50€

Purée d'avocat, épinards sautés,
champignons et œufs mollets.

Sans gluten Produits laitiers Œuf



INGRÉDIENTS
FRAIS



INGRÉDIENTS
DE QUALITÉ



FAIT
À LA COMMANDE

Nos plats peuvent inclure des préparations du chef
et des sauces artisanales faites maison, selon la saisonnalité.

Sans gluten Produits laitiers Œuf Poisson Fruits à coque Crustacés Mollusques Miel

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, MERCI DE NOUS EN INFORMER.



LE BRUNCH

EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE

INGRÉDIENTS
FRAIS
ET DE QUALITÉ



BAGUETTES & SANDWICHES



DISPONIBLE DE 9H00 À 13H00

BAGUETTES

SPÉCIALITÉS DU BRUNCH

- ★ **Spéciale Méditerranéenne** 7,50€
Thon, anchois, poivrons rouges rôtis,
huile d'olive extra vierge.
- ★ **Poulet Méditerranéen** 7,50€
Blanc de poulet grillé, fromage cheddar,
poivrons rouges rôtis et roquette.

SÉLECTION CLASSIQUE

- ★ **Omelette française** 5,20€
Omelette française fraîchement préparée
dans un pain artisanal.
- ★ **Omelette aux pommes de terre** ... 5,50€
Omelette à l'espagnole fraîchement préparée
dans un pain artisanal.
- ★ **Sandwich végétarien** 5,90€
Laitue fraîche, tomate et mayonnaise.
Choix de : Poulet ☐ Thon ☐
- ★ **Sandwich Manchego** 5,50€
Pain artisanal au Manchego affiné
et huile d'olive extra vierge.
- ★ **Sandwich tomate** 3,90€
4 tranches de pain de mie grillé
à la tomate naturelle,
huile d'olive extra vierge et fleur de sel.

SANDWICHES

SPÉCIALITÉS DU BRUNCH

- ★ **Sandwich au poulet croustillant** 9,90€
Blanc de poulet pané à la plancha,
fromage cheddar,
bacon croustillant, oignons croustillants
et sauce maison.
- ★ **Sandwich méditerranéen** 8,50€
Fromage feta, tomate fraîche, roquette
et pesto doux.

SÉLECTION CLASSIQUE

- ★ **Sandwich nordique** 8,90€
Saumon fumé, fromage frais
et roquette.
- ★ **Sandwich dinde & cheddar** 8,50€
Dinde, fromage cheddar fondu,
tomate fraîche et roquette.
- ★ **Bikini dinde & cheddar** 4,50€
Pain de mie (pressé) grillé
au cheddar fondu et à la dinde cuite.


INGRÉDIENTS
FRAIS


PRODUITS
DE QUALITÉ


PRÉPARÉ
À LA DEMANDE

Nos plats peuvent inclure des produits préparés par nos chefs
et des sauces artisanales de saison.

 Gluten  Produits laitiers  Œufs  Poisson  Fruits à coque  Crustacés  Mollusques  Miel

SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE, MERCI DE NOUS EN INFORMER.





LE BRUNCH

EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE

ŒUFS & TRADITION

Des classiques intemporels, préparés frais

CHOISISSEZ VOS ŒUFS

(Tous nos plats sont servis avec 2 unités)

- Omelette nature 5,90€
- Omelette au fromage 6,90€
- Omelette à la dinde 6,90€
- Omelette aux légumes 6,50€
- Omelette au thon 6,90€
- Œufs brouillés ou œufis au plat 5,90€

SUPPLÉMENTS POUR VOS ŒUFS

- Avocat 1,50€
- Fromage feta 1,50€
- Saumon fumé 2,50€
- Bacon croustillant 1,50€

LES SPÉCIALITÉS LE BRUNCH

Nos combinaisons favorites Le Brunch, inspirées de la tradition marocaine.

- Baghrir Le Brunch** CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE 8,90€
4 crêpes traditionnelles baghrir avec la garniture de votre choix : Amande, Nutella ou Miel.
- Rghifa Complete** 7,90€
Rghifa artisanale à la pâte fine, garnie de fromage frais, de dinde et d'œufs brouillés ou au plat.
- Traditionnel Msemen Complet** 7,90€
Msemen artisanal traditionnel garni de fromage frais, de dinde et d'œufs brouillés ou au plat.

SPÉCIALITÉS MAISON

- Rghifa** 2,90€
Crêpe marocaine traditionnelle laminée, faite maison.
- Harcha** 2,90€
Galette traditionnelle de semoule de blé dur, cuite selon la recette traditionnelle.
- Baghrir** 2,90€
Crêpes traditionnelles à la structure en nid d'abeille, légères et moelleuses.
- Msemen traditionnel** 2,90€
Msemen traditionnel feuilleté, fait maison avec soin.

Délicieux à personnaliser avec nos suppléments sucrés ou salés.

TOASTS

(pain grillé avec œuf, fromage et/ou jambon)

- Toast au fromage 7,90€
- Toast au fromage et au jambon 8,90€

COMBO GOURMAND

La combinaison parfaite pour bien commencer la journée.

- Croissant au chocolat
- Croissant classique
- Croissant à la crème (au choix : pistache, lotus ou noisette)
- Jus d'orange frais (20cl)
- 2 tranches de pain fait maison avec beurre et confiture

9,90€

AJOUTEZ UNE SAVEUR SUPPLÉMENTAIRE À VOTRE TRADITION

Personnalisez tous nos plats avec des extras sucrés ou salés.

SUCRÉE

- Nutella 1,20€
- Amande 1,50€
- Lotus 1,50€
- Crème de lotus 1,50€
- Pistache 1,80€
- Crème de pistache 1,80€
- Miel 1,20€

SALÉE

- Fromage 1,20€
- Jambon de dinde 1,20€
- Avocat 1,50€
- 2 œufs brouillés ou au plat (2 unités) 2,00€



INGRÉDIENTS FRAIS



PRODUITS DE QUALITÉ



FAIT SUR COMMANDE

Présentations soignées et détails artisanaux pour une expérience Le Brunch unique.

Nos plats peuvent inclure des préparations maison et des sauces artisanales élaborées par notre chef selon la saison.

- Gluten
- Produits laitiers
- Œuf
- Poisson
- Fruits à coque
- Crustacés
- Mollusques
- Miel

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES, MERCI DE NOUS EN INFORMER.



🌿
PÂTE À TARTINER
MAISON
ARTISANALE
❤️



LE BRUNCH
EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE
❤️

🌿
INGRÉDIENTS
FRAIS
ET DE QUALITÉ
❤️

🌿 CROISSANTS 🌿
— 🌿 —

- **Croissant classique** 2,50€
Beurre.
- **Croissant Nutella** 4,90€
Nutella et sucre glace.
- **Croissant Lotus** 5,50€
Pâte à tartiner Lotus et biscuit Lotus Biscoff.
- **Croissant pistache** 5,90€
Crème de pistache et pistaches concassées.
- **Croissant Le Brunch** 6,90€
Pistache, Nutella, fraises fraîches et pistaches concassées.

🌿 CRÊPES 🌿

Crêpe artisanale
Préparée chaque jour et cuite à la commande. 4,90€

GARNITURES SUCRÉES		SUPPLÉMENTS	
	Nutella +1,50€		Fraises +1,20€
	Chocolat blanc +1,50€		Banane +1,00€
	Lotus +1,50€		Oreo +1,00€
	Pistache +2,00€		Fruits rouges +1,50€
	Miel +1,00€		Pistaches concassées +1,50€
			Crème fouettée +1,00€

🌿 PANCAKES 🌿

3 Pancakes 6,90€ | 5 Pancakes 7,90€

GARNITURES SUCRÉES		SUPPLÉMENTS	
	Nutella +1,50€		Fraises +1,20€
	Chocolat blanc +1,50€		Banane +1,00€
	Lotus +1,50€		Oreo +1,00€
	Pistache +2,00€		Fruits rouges +1,50€
	Miel +1,00€		Pistaches concassées +1,50€
			Crème fouettée +1,00€

BOULE DE GLACE

 Vanille

 Fraise

 Chocolat

+2,00€

Également disponible pour les crêpes. ❤️

BOULE DE GLACE

 Vanille

 Fraise

 Chocolat

+2,00€

Également disponible pour les pancakes. ❤️

🌿 OPTIONS SALÉES 🌿

 Cheddar	 Manchego	 Fromage à la crème	 La Vache qui Rit	 Dinde	 Saumon fumé	 Avocat	 Œuf (brouillé)
+1,50€	+1,80€	+1,50€	+1,50€	+2,00€	+3,50€	+2,00€	+2,00€

 INGRÉDIENTS FRAIS

 PRODUITS DE QUALITÉ

 PRÉPARÉ AVEC SOIN

Des présentations soignées et des détails artisanaux pour rendre chaque expérience chez Le Brunch unique. ❤️

-  Gluten
-  Produits laitiers
-  Œuf
-  Poisson
-  Fruits à coque
-  Crustacés
-  Mollusques
-  Miel

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, VEUILLEZ NOUS EN INFORMER. ❤️



SANS GLUTEN,
SANS COMPROMIS
SUR LE GOÛT

LE BRUNCH

EST TOUJOURS UNE BONNE IDÉE

SÛRS ET INGRÉDIENTS
DE HAUTE QUALITÉ

PETITS-DÉJEUNERS SANS GLUTEN

Le même plaisir gourmand, désormais sans gluten aussi.

BRUNCHS

 **Brunch nordique** (sans gluten) 12,90€
Pain sans gluten, fromage frais, saumon fumé,
œufs bénédicte et sauce hollandaise.

 **Brunch méditerranéen** (sans gluten) 11,90€
Pain sans gluten, tomate râpée, manchego,
fromage, huile d'olive, et œufs à votre goût.

 **Bol protéiné & énergie** 8,90€
Yaourt grec, protéine whey, fruits frais,
granola sans gluten, et graines.

TOASTS

 Toast nordique 7,90€

 Toast burrata 7,90€

 Toast manchego 7,50€

 Toast bacon & cheddar 7,50€

 Toast truffe 7,90€

 *Tous nos toasts sont disponibles
avec pain sans gluten.* +1,20€

ŒUFS

Toutes nos options d'œufs sont disponibles avec pain sans gluten.

 Omelette nature 5,90€

 Omelette au fromage  6,90€

 Omelette à la dinde  6,90€

 Omelette aux légumes  6,50€

 Omelette au thon  6,90€

 Œufs brouillés ou œufs au plat 5,90€

DOUCEURS

 **Yaourt aux fruits** 6,50€
Yaourt nature aux fruits frais de saison.
Sans granola.

 **Bol protéiné & énergie** 8,90€
Yaourt grec, protéine whey, fruits frais,
granola sans gluten, et graines.

 **Demandez à notre équipe**
nos saveurs de protéines disponibles.

IMPORTANT

 Nous utilisons du pain sans gluten et prenons
des mesures pour limiter la contamination croisée.

Il ne s'agit PAS d'un espace 100 % sans contamination.

Si vous souffrez de la maladie cœliaque
ou d'une allergie sévère,
veuillez en informer votre serveur avant
de passer commande.



INGRÉDIENTS
FRAIS



PRODUITS
DE HAUTE QUALITÉ



PRÉPARÉ
AVEC SOIN

*Des présentations soignées et des
détails font toute la différence. Le Brunch
offre une expérience vraiment unique.*

 Gluten  Produits laitiers  Œufs  Poisson  Fruits à coque  Crustacés  Mollusques  Miel

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES, MERCI DE NOUS EN INFORMER.





TARTES & DESSERTS

L'accord *parfait* pour votre brunch.



CHEESECAKES

★ Cheesecake Classique 6,50€

Crèmeux, onctueux et légèrement cuit au four pour une texture fondante.

★ Cheesecake Lotus **RECOMMANDÉ** 7,20€

Crème Lotus et crumble de biscuits caramélisés.

Cheesecake Oreo 7,20€

Crème Oreo avec une base de biscuits et des éclats d'Oreo.



TARTES

♥ Tarte Red Velvet 6,90€

Gâteau éponge red velvet au cacao, avec un glaçage au fromage frais onctueux.

🥕 Tarte Carotte 6,90€

Gâteau aux carottes épicé aux noix, avec un glaçage au fromage frais.



DESSERTS CHAUDS

🍫 Moelleux au Chocolat 7,50€

Gâteau moelleux au chocolat avec un cœur coulant, servi chaud.



COOKIES

★ Cookie Kinder 4,00€

Avec des morceaux de chocolat Kinder et du chocolat blanc.

★ Cookie Pistache 4,50€

Avec des pistaches et du chocolat blanc.

★ Cookie Oreo 4,00€

Avec des éclats d'Oreo et du chocolat blanc.

★ Cookie Lotus 4,00€

Avec des morceaux de cookies Lotus et du chocolat blanc.



AJOUTEZ UNE BOULE
DE GLACE
+2,00€



Vanille



Chocolat



Lotus



Gluten



Produits laitiers



Œuf



Fruits à coque



Noix



Soja



Végétarien



LB

LE BRUNCH

REPAS & PETITS-DÉJEUNERS



Merci de votre visite

Chaque plat est préparé avec des ingrédients frais,
des recettes soigneusement sélectionnées
et tout l'amour qui nous définit.

Nous avons hâte de vous accueillir à nouveau très bientôt.



Carrer Caldes d'Estrac 26 · Mataró



Petit-déjeuner de 9:00 à 13:30



Cuisine ouverte de 9:00 à 23:00



@lebrunch.mataro



*Merci de partager
l'expérience Le Brunch.*

