

# Brunch

BREAKFAST & DETOX CORNER

À PARTIR DU 14 MARS 2020

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES À PARTIR DE 12H00  
EVERY SATURDAY AND SUNDAY FROM NOON

## FROID - COLD

Anti pasti / *Italian Antipasti* - Pâté en croûte / *Pork pie*  
Charcuteries & fromages / *Cold cuts & cheese*  
Fruits de mer / *Shellfish* - Sashimi de poissons / *sashimi*  
Carpaccio Terre & Mer / *Carpaccio selection*  
Tomates mozzarella / *Tomato & mozzarella salad*  
Déclinaison de salades / *Seasonal salads*  
Saumon Gravelax / *Gravelax salmon*

## CHAUD - HOT

Plats chauds et garnitures variés toutes les semaines  
*Different hot dishes and garnishes every week*  
Sauté de veau marengo / *Veal stew Marengo*  
Filet de loup au poivre de Timut  
*Sea bass fillet cooked with Timut pepper*  
Fricassée de légumes / *Vegetable fricassée*  
Ravioles d'artichaut / *Artichoke ravioli*

## DETOX CORNER

Déclinaison et suggestions healthy  
*Healthy suggestions*

## SUCRÉ - SWEET

Tartes de saison / *Seasonal tarts*  
Mousse au chocolat noir / *Dark chocolate mousse*  
Ile flottante / *Floating island*  
Tiramisu / *Tiramisu*  
Carpaccio d'ananas / *Pineapple carpaccio*  
Salade de fruits frais de saison / *Seasonal fresh fruit salad*  
Verrines, muffins, macarons, smoothies...  
*Verrines, muffins, macarons, smoothies...*  
Kid's corner : *popcorn, fraises tagada, M&M's, guimauves...*

## SHOW COOKING

Pancake au sirop d'érable / *Pancake, maple syrup*  
Fondue au chocolat / *Chocolate fondue*  
Crêpes Suzette au Grand Marnier  
*Grand Marnier crêpe Suzette*  
Boissons chaudes, jus de fruits & une coupe de Prosecco  
*Hot drinks, fruit juices & a glass of Prosecco*

Plats sujets à modification au fil des semaines  
*Dishes subject to change without notice*

45 €/PERS. - 18 €/ ENF. (-12 ANS)

*Bistrot*  
TERRASSE

HÔTEL JUANA - 19, AVENUE GALLICE - 06160 JUAN LES PINS - CAP D'ANTIBES  
RÉSERVATION : +33 4 93 61 08 70 - [reception@hotel-juana.com](mailto:reception@hotel-juana.com) - SERVICE VOITURIER