



Bistrot

Benedict / Florentine / Royal

בריוש קלוי בחמאה, זוג עלומות ורוטב הולנדייז
בתוספת וייסבראטן כבוש צלוי (בנדיקט) / תבשיל
תרד-טולום (פלורנטין) / גרבדלקס פורל (רויאל)

French Toast

בריוש צרוב בחמאה, קצפת, שמנת חמוצה,
פירות העונה ומייפל (15 דק' הכנה)

Bircher Muesli

קערת שיבולת שועל OVERNIGHT ביוגורט עיזים,
פירות העונה ודבש מוקצץ

Croque Madame de la Palette

קורנדביץ מעושן במייפל ופלפל שחור, בשמל,
גאודה וגרוייר, ביצת עין ושורש בצל ירוק צלוי

Tartine d'Avocat

מחמצת קלויה, אבוקדו, שרי קלופות,
ביצה רכה, ודואה, סלטון עגבניות מגי

Oeufs à la Coque

2 ביצים רכות בקונכיה, אצבעות בריוש קלויות,
ביצי פורל וקרם פרש

Gravlax de Truite

בליני תפוז"א, בצל כבוש, בצל ירוק,
שמן זית וקרם פרש

Simplicité

2 ביצים לבחירה:
חביתה, מקושקשת רכה, עין

Café

קפוצ'ינו, אמריקנו, אספרסו, קר
חלב רגיל, 1%, שקדים, סויה, שיבולת

bon appetit



Bistrot

Benedict / Florentine / Royal

Butter-toasted brioche, two poached eggs, and hollandaise sauce with roasted cured Weissbratten (Benedict), spinach and Tulum cheese stew (Florentine), gravlax trout (Royal)

French Toast

Butter-seared brioche, whipped cream, sour cream, seasonal fruits, and maple syrup
(PT 15 min)

Bircher Muesli

Overnight oats bowl with goat yogurt, seasonal fruits, and whipped honey

Croque Madame de la Palette

Maple and black pepper-smoked corned beef, béchamel, gouda and gruyère, sunny-side-up egg, and roasted green onion root

Tartine d'Avocat

Toasted sourdough, avocado, peeled cherry tomatoes, soft-boiled egg, dukkah, and Maggi tomato salad

Oeufs à la Coque

Two soft-boiled eggs in the shell, toasted brioche fingers, trout roe, and crème fraîche

Gravlax de Truite

Potato blini, pickled onion, scallion, olive oil, and crème fraîche

Simplicité

Two eggs of your choice: omelet, soft scrambled, or sunny-side-up

Café

Cappuccino, Americano, Espresso, Iced coffee
Milk options: Regular, 1%, Almond, Soy, Oat

bon appetit

PALETTE

Bistrot Parisien du Quotidien



menu

La Palette du Matin