



79 rue de Seine
75006 Paris
Saint-Germain des Prés

01 42 03 94 59

www.ladivadespres.com

@ladivadespres



Brunch is
ALWAYS *a GOOD idea !*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 15 €. Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition.
Net prices in € service included, checks no longer accepted, C.C. min. € 15. Some dishes may contain allergens, a table is at your disposal.

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

SUIVEZ-NOUS SUR : WWW.LADIVADESPRES.COM   

Le Brunch de la Diva

35€

* MINI-VIENNOISERIES

Tartine beurre & confiture

Mini viennese pastries: Fresh bread, Isigny butter, Parisian jam and spread

* JUS PRESSÉ MINUTE

Orange ou Orange-Carotte

Fresh minute made squeezed fruits juices orange or orange-carrot

* BOISSON CHAUDE

Café, Café Crème, Cappuccino, Chocolat Chaud à l'ancienne,

Thé ou infusion, Café ou Chocolat Viennois

Hot drink: coffee, coffee with cream, hot chocolate, tea or infusion, Viennese Coffee or Chocolate

* CROISSANT ROLL

Jambon blanc truffé - œuf poché - comté

ou Saumon fumé - œuf poché - avocat

Supplément truffe + 8€

Truffled white ham - poached egg - Comté cheese or Smoked salmon - poached egg - avocado

Extra truffle + €8

* FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES

Meringue craquante

Fontainebleau with red berries, crunchy meringue

Le Brunch à la Carte

Salé

- AVOCADO TOAST** **22€**
Pain de campagne, avocat, œufs brouillés, saumon fumé, feta, mélasse de grenade
Country bread, avocado, scrambled eggs, smoked salmon, feta, pomegranate molasses
- SALADE CÉSAR** **21€**
Romaine, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates cerises
Caesar Salad, romaine lettuce, crusty chicken, parmesan, croutons, cherry tomatoes
- CROQUE TRUFFE** **21€**
Brillat savarin, jambon blanc truffé et tartufata, salade
Truffle: Bread, white truffled ham & cream of tartufata, mesclun
- DIVA BURGER** **22€**
Steak haché limousin 180 g, bacon, cheddar fondu, pickles d'oignon rouge, frites fraîches
180 g minced limousin beef, bacon, melted cheddar, red onions pickles, fresh french fries
-

Sucré

- FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES** **13€**
Meringue craquante
Fontainebleau with red berries, crunchy meringue
- FRUITS DE SAISON** **10€**
Citron vert, gingembre
Seasonal fruits, lime and ginger
- TIRAMISÙ** **12€**
À la louche
Fresh fruits salad with verbena-mint syrup
- MI-CUIT CHOCOLAT** **12€**
Cœur coulant, praliné noisettes, glace vanille
Chocolate lava cake, hazelnuts praline, vanilla ice cream

Le Bar du Brunch

de 5 cl à 50 cl

JUS PRESSÉS Orange ou Orange-carotte 30 cl **8€**

CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche **11€**

THÉ GLACÉ MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche **11€**

DÉTOX FRAIS 30 cl **12€**

PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron

DÉTOX Concombre, pomme, citron

DÉTOX CHAUDS 30 cl **12€**

APPLE BOOST Pomme pressée, citron pressé, clous de girofle, gingembre

GINGER LATTE CANNELLE Lait d'amande, cannelle, gingembre, expresso

LE BAR À CHAMPAGNE 5 cl à 50 cl **19€**

PORNSTAR MARTINI

Vodka Tito's, jus de pomme, liqueur de passion, sirop de vanille, purée de passion, champagne

LE BAR DE LA DIVA 5 cl à 50 cl **19€**

TATA SAINT-GER

Gin Normindia infusé à la framboise et à la figue, liqueur de melon Coquetelers, vermouth blanc Carpano, huile essentielle de clémentine

MOSCOW MULE

Vodka Tito's, citron vert, sirop de sucre maison, ginger beer

MAGDALENA

Rhum Santiago de Cuba 8 años, citron vert, orgeat, ananas, ginger beer

MARYLIN

Gin Bulldog infusé à la framboise et eau de rose, jus de citron, sucre, champagne

LE PALOMA

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, jus de pamplemousse rose, citron pressé, limonade