

LE BRUNCH

BY PRECEPT



PRECEPT,

UN MOT QUI RÉSONNE POUR VOUS COMME
POUR NOUS : UN ENSEIGNEMENT, UNE
TRANSMISSION, UNE CURIOSITÉ TOURNÉE
VERS LA GASTRONOMIE.

C'EST L'ENVIE D'APPRENDRE SANS CESSER :
DE NOUVELLES SAVEURS, DE NOUVELLES
TECHNIQUES, DE NOUVELLES VISIONS.

NOTRE CONCEPT EST SIMPLE : RENDRE LA
GASTRONOMIE ACCESSIBLE, VIVANTE ET
PARTAGÉE.

ICI, CHAQUE ASSIETTE EST LA VÔTRE. À
VOUS DE COMPOSER VOTRE EXPÉRIENCE, DE
DÉGUSTER DANS L'ORDRE QUI VOUS INSPIRE,
DE PARTAGER POUR GOÛTER À TOUT... OU DE
GARDER POUR VOUS, PAR PURE
GOURMANDISE.

CHEZ PRECEPT, LE PLAISIR SE SAVOURE EN
LIBERTÉ.

MENU BRUNCH

BY PRECEPT



25€/PERSONNE *

1 JUS DE FRUIT OU 1 THÉ GLACÉ AU CHOIX
1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX
1 OEUF PARFAIT SAUCE COMTÉ 18 MOIS
1 PAVLOVA OU UN TOUT CHOCOLAT
EAU CASTALIE À VOLONTÉ

ASSIETTE DE CHARCUTERIES	5€/PERSONNE
ASSIETTE DE FROMAGES	5€/PERSONNE
ASSIETTE MIXTE	9€/PERSONNE

APÉRITIFS PARFAITS À PARTAGER.
OU PAS...

- HOUMOUS LENTILLES CORAIL (120G) CURRY MADRAS ET TABASCO VERT.	7€
- TZATZIKI (120G) YAOURT GREC, CONCOMBRE, MENTHE ET YUZU	7€
- BURRATA (120G) HUILE DE BASILIC, PICKLES D'OIGNONS ROUGES	10€
- HALLOUMI GRILLÉ (120G) CONDIMENT POIVRON CONFIT ET THYM	9€



MENU BRUNCH

BY PRECEPT



ENTRÉES FACILES À PARTAGER. OU PAS...

- RILLONS MAISON (150G) 12€
SAUCE CHIMICHURRI, PICKLES D'OIGNONS ROUGES
- OS À MOELLE 8€
HUILE DE CHORIZO DE BELLOTA (15 À 20 MINUTES D'ATTENTE)
- ESCARGOTS FLAMBÉS 12€
AU WHISKY, AIL NOIR D'AOMORI, CRESSON

LES PLATS DIFFICILES À PARTAGER OU PAS...

- NEW YORK ROLL JAMBON, TRUFFE 17€
CROISSANT JAMBON, BÉCHAMEL À LA TRUFFE, SAUCE COMTÉ 18 MOIS
- GAMBAS ROLL 15€
BRIOCHE GRILLÉE, GAMBAS, SAUCE OEUFS DE TRUITE, MAYONNAISE WASABI, PICKLES LÉGUMES
- TATAKI DE BOEUF (180G) 15€
FURIKAKE SÉSAME, PICKLES DE CAROTTES ET SAUCE TSUYU
- THON MI-CUIT (120G) 15€
SOUSKAY DE MANGUE AU RHUM, SAUCE SOJA, OEUFS DE TRUITE ET SÉSAME NOIR
- POULET KARAAGE (180G) 14€
POULET MARINÉ FRIT, SAUCE BARBECUE MAISON
- ARANCINI PESTO VERT (5 PIÈCES) 14€
BOULETTES DE RISOTTO AU PESTO ET MOZZARELLA, PANÉES ET FRITES



MENU BRUNCH

BY PRECEPT



ACCOMPAGNEMENTS INCONTOURNABLES À PARTAGER OU PAS...

- MILLE FEUILLE DE POMME DE TERRE 7€
GRILLÉ AVEC UNE MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE
- POIREAU CONFIT 7€
SAUCE BLANCHE MAISON ET HUILE INFUSÉE CITRON CONFIT

LES DESSERTS IMPOSSIBLES À PARTAGER OU PAS....

- BRIOCHE PERDUE 8€
RETROUVEZ-LA DANS VOTRE ASSIETTE, COULIS DE CARAMEL
- TOUT CHOCOLAT 8€
GANACHE ALUNGA, CRÈME MONTÉE, COPEAUX DE CHOCOLAT INAYA
- ROLL VANILLE FRUITS ROUGES 10€
CROISSANT SPÉCIAL, CHANTILLY MASCARPONE VANILLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES

*AFIN DE PROFITER DE CETTE OFFRE, LE MENU DOIT ÊTRE PRIS PAR L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS DE LA TABLE



À LA CARTE



B Y P R E C E P T

APÉRITIFS PARFAITS À PARTAGER.
OU PAS...

LES ASSIETTES

	PETITE/GRANDE
- FROMAGES 	12€/24€
- CHARCUTERIES	12€/24€
- MIXTE	24€
- HOUMOUS LENTILLES CORAIL (120G) CURRY MADRAS ET TABASCO VERT.	8€
- TZATZIKI (120G) YAOURT GREC, CONCOMBRE, MENTHE ET YUZU	8€
- BURRATA (120G) HUILE DE BASILIC, PICKLES D'OIGNONS ROUGES	12€
- HALLOUMI GRILLÉ (120G) CONDIMENT POIVRON CONFIT ET THYM	11€

ENTRÉES FACILES À PARTAGER.
OU PAS...

- RILLONS MAISON (150G) SAUCE CHIMICHURRI, PICKLES D'OIGNONS ROUGES	14€
- OS À MOELLE HUILE DE CHORIZO DE BELLOTA (15 À 20 MINUTES D'ATTENTE)	9€
- OEUF PARFAIT SAUCE COMTÉ 18 MOIS, HUILE D'OLIVE MATURÉE, HUILE BASILIC, SOBACHA	12€
- ESCARGOTS FLAMBÉS AU WHISKY, AIL NOIR D'AOMORI, CRESSON	14€



À LA CARTE



B Y P R E C E P T

LES PLATS DIFFICILES À PARTAGER
OU PAS...

- NEW YORK ROLL JAMBON, TRUFFE CROISSANT JAMBON, BÉCHAMEL À LA TRUFFE, SAUCE COMTÉ 18 MOIS	21€
- GAMBAS ROLL BRIOCHE GRILLÉE, GAMBAS, SAUCE OEUFS DE TRUITE, MAYONNAISE WASABI, PICKLES LÉGUMES	19€
- TATAKI DE BOEUF (180G) FURIKAKE SÉSAME, PICKLES DE CAROTTES ET SAUCE TSUYU	19€
- THON MI-CUIT (120G) SOUSKAY DE MANGUE AU RHUM, SAUCE SOJA, OEUFS DE TRUITE ET SÉSAME NOIR	19€
- POULET KARAAGE (180G) POULET MARINÉ FRIT, SAUCE BARBECUE MAISON	17€
- ARANCINI PESTO VERT (5 PIÈCES) BOULETTES DE RISOTTO AU PESTO ET MOZZARELLA, PANÉES ET FRITES	18€

ACCOMPAGNEMENTS INCONTOURNABLES À PARTAGER
OU PAS...

- MILLE FEUILLE DE POMME DE TERRE GRILLÉ AVEC UNE MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE	8€
- POIREAU CONFIT SAUCE BLANCHE MAISON ET HUILE INFUSÉE CITRON CONFIT	8€



À LA CARTE



B Y P R E C E P T

LES DESSERTS IMPOSSIBLES À PARTAGER
OU PAS....

- BRIOCHE PERDUE 10€
RETROUVEZ-LA DANS VOTRE ASSIETTE,
COULIS DE CARAMEL
- PAVLOVA FRUITS ROUGES 10€
CHANTILLY MASCARPONE VANILLE, FRUITS
ROUGES ET COULIS
- TOUT CHOCOLAT 10€
GANACHE ALUNGA, CRÈME MONTÉE,
COPEAUX DE CHOCOLAT INAYA
- ROLL VANILLE FRUITS ROUGES 12€
CROISSANT SPÉCIAL, CHANTILLY MASCARPONE
VANILLE ET COULIS DE FRUITS ROUGES



SUGGESTION BOISSONS BRUNCH



B Y P R E C E P T

LES COCKTAILS PHARES

- MIMOSA 12€
10CL CHAMPAGNE, JUS D'ORANGE
- MIMOSA VOUVRAY 10€
10CL VOUVRAY, JUS D'ORANGE
- BELLINI VOUVRAY 10€
8CL VOUVRAY, PURÉE DE PÊCHE MONIN OU FRUIT
DE LA PASSION MONIN OU FRUITS ROUGES MONIN
- BLOODY MARY 10€
4CL VODKA, JUS DE TOMATE, ÉPICES
- ESPRESSO MARTINI 10€
5CL VODKA, CAFÉ, SIROP DE SUCRE DE CANNE, 3CL
LIQUEUR DE CAFÉ
- GINTONIC CONCOMBRE 10€
4CL GIN, HYSOPE CONCOMBRE, SIROP CONCOMBRE,
CITRON
- MOJITO 10€
4CL RHUM, MENTHE, CITRON VERT, SUCRE, EAU
PÉTILLANTE
- AROMATISÉ: PÊCHE, FRUIT DE LA PASSION, FRUITS
ROUGES 11€

THÉS GLACÉS MAISON
6€

- PÊCHE & PÊCHE BLANCHE
- FRAMBOISE & LITCHI
- FRAMBOISE & CERISE
- FRAMBOISE & VIOLETTE
- CITRON & BERGAMOTE

CITRONNADE ET LIMONADES MAISON
6€

- LIMONADE NATURE
- LIMONADE FRUITS ROUGES
- LIMONADE FRUIT DE LA PASSION
- LIMONADE PÊCHE
- CITRONNADE

BEAUCOUP D'AUTRES BOISSONS VOUS ATTENDENT SUR
LA CARTE DES BOISSONS !