

BRUNCH TIME - MERCREDI AU SAMEDI : 06H30 À 14H30 - DIMANCHE : 06H30 À 15H30

PETIT-DÉJEUNER CLASSIQUE - BUFFET À VOLONTÉ 19,50€

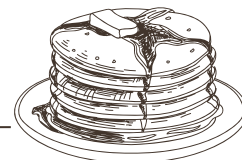
BRUNCH SUR-MESURE 30,00€

Buffet petit-déjeuner à volonté + 2 salés et/ou sucrés

Pourquoi attendre le week-end pour bruncher ? Au Pamela's, on dit oui au brunch même en semaine !

Petit appétit ? Chaque pièce peut être choisie à l'unité (prix correspondant)

Pour prolonger l'expérience ou varier les plaisirs, jetez un œil à notre catégorie Lunch pleine de délices à savourer !



LE SUCRÉ

BANANA BREAD 4,00€

Nappage chocolat et chantilly

CARROT CAKE 4,00€

Nappage chocolat et chantilly

PANCAKES MAISON 7,00€

Fruits frais

Nappage au choix : pâte à tartiner, Nutella, sirop d'érable, crème de spéculos, sucre

BRIOCHE PERDUE 9,00€

Pâte à tartiner maison, boule de glace vanille

MOUSSE AUX 2 CHOCOLATS 8,00€

Chocolat blanc et chocolat noir

BANOFFEE 9,00€

Spéculoos, caramel et chantilly

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 10,00€

Fruits du moment

AÇAÏ BOWL 9,00€

Fromage blanc, fruits secs, fruits frais et graines

MONKEY TOAST 10,00€

Pain de campagne toasté, beurre de cacahuète, banane

LE SALÉ

AVOCADO TOAST 12,00€

Pain de campagne toasté, cream cheese, avocat, oeuf mollet

SALMON TOAST 13,50€

Pain de campagne toasté, cream cheese, avocat, saumon fumé, oeuf mollet

GAUFRE DE PATATE DOUCE 15,00€

Feta, guacamole, oeuf mollet, grenade

PATATES DOUCES RÔTIES 14,00€

Oeuf poché, crème de feta, herbes, croûtons, noix de pécan, grenade

L'ASSIETTE DU CHEF 10,00€

Selon l'inspiration du Chef

CALI CORN 5,00€

Galette de maïs garnie d'avocat et de feta

OEUFS AU PLAT 3,50€

2 oeufs au plat

OEUFS BÉNÉDICTE 12,00€

Muffin moelleux, bacon ou saumon oeuf mollet, sauce hollandaise

OEUFS BROUILLÉS 4,00€

Accompagnés de son toast

OEUFS À LA COQUE 3,50€

Accompagné de ses mouillettes



LUNCH ET ACCOMPAGNEMENTS

SALADE DÉTOX 16,00€

Trio de quinoa, oignons pickles, feta, grenade, aubergine, oeuf mollet, avocat, tomate, concombre

AVIATOR'S SALAD 17,00€

Sucrine poêlée, poulet crispy, sauce césar, croûtons, oeuf mollet, noix de pécan, parmesan

PLAT DU JOUR 15,00€

Selon l'envie du chef

PIÈCE DU BOUCHER 21,00€

Selon l'envie du chef

PÊCHE DU JOUR 20,00€

Selon l'envie du chef

BURGER ROSE 17,00€

Steack haché boucher (180g) ou poulet crispy

Salade, oignons caramélisés, cheddar mûré, mayo cajun

FRITES OU RIZ CITRONNELLE 6,00€ - SALADE VERTE 5,00€

SMOOTHIES DÉTOX

BERRY CRUSH 8,00€

Fruits rouges et banane

TIKI WAVES 8,00€

Mangue, ananas, lait de coco

GREEN BOOST 8,00€

Concombre, pomme verte, épinard, céleri

EXTRAS

SAUMON 2,50€

AUTRE 1,50€

Bacon, jambon, fromage, champignons, oeuf mollet

Les suppléments sont disponibles sur l'ensemble de la carte



MENU DU MIDI - BRUNCH TIME - ACCOMPAGNEMENTS

BRUNCH TIME - WEDNESDAY TO SATURDAY: 6:30 AM TO 2:30 PM - SUNDAY: 6:30 AM TO 3:30 PM

CLASSIC BREAKFAST - ALL YOU CAN EAT BUFFET 19,50€

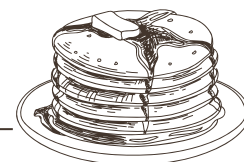
BRUNCH 30,00€

All-you-can-eat breakfast buffet + 2 savoury and/or sweet options

Why wait for the weekend to brunch? At Pamela's, we say yes to brunch even during the week!

Not feeling very hungry? Each item can be ordered individually (prices vary).

To extend the experience or try something different, take a look at our Lunch category menu, full of delicious treats to enjoy!



SWEET

BANANA BREAD 4,00€

Topped with chocolate and whipped cream

CARROT CAKE 4,00€

Topped with chocolate and whipped cream

HOMEMADE PANCAKES 7,00€

Fresh fruit

Topping of your choice: chocolate spread, Nutella, maple syrup, speculoos, sugar

BRIOCHE PERDUE 9,00€

Homemade spread, scoop of vanilla ice cream

MOUSSE WITH 2 CHOCOLATES 8,00€

Milk chocolate and dark chocolate

BANOFFEE 9,00€

White chocolate and dark chocolate

FRESH FRUIT PLATE 10,00€

Fruits of the moment

AÇAÍ BOWL 9,00€

Cottage cheese, dried fruit, fresh fruit and seeds

MONKEY TOAST 10,00€

Toasted country bread, peanut butter, banana

SALTY

AVOCADO TOAST 12,00€

Toasted country bread, cream cheese, avocado, soft-boiled egg

SALMON TOAST 13,50€

Toasted country bread, cream cheese, avocado, smoked salmon, soft-boiled egg

SWEET POTATO WAFFLE 15,00€

Feta, guacamole, soft-boiled egg, pomegranate

ROASTED SWEET POTATOES 14,00€

Feta, guacamole, soft-boiled egg, pomegranate

THE CHEF'S PLATE 10,00€

According to the Chef's inspiration

CALI CORN 5,00€

Corn tortilla topped with avocado and feta

FRIED EGGS 3,50€

2 fried eggs

EGGS BENEDICT 12,00€

Soft muffin, bacon or salmon, soft-boiled egg, hollandaise sauce

SCRAMBLED EGGS 4,00€

Served with a toast

BOILED EGGS 3,50€

Served with its breadsticks



LUNCH AND SIDE DISHES

DETOX SALAD 16,00€

Quinoa trio, pickled onions, feta, pomegranate, eggplant, soft-boiled egg, avocado, tomato, cucumber

AVIATOR'S SALAD 17,00€

Sautéed romaine lettuce, crispy chicken, Caesar dressing, croutons, soft-boiled egg, pecans, parmesan

DISH OF THE DAY 15,00€

According to the Chef's inspiration

BUTCHER'S PIECE 21,00€

According to the Chef's inspiration

TODAY'S FISHING 20,00€

According to the Chef's inspiration

BURGER ROSE 17,00€

Butcher's minced steak (180g) or crispy chicken

Salad, caramelized onions, mature cheddar cheese, Cajun mayo

FRENCH FRIES OR LEMONGRASS RICE €6.00 - GREEN SALAD €5.00

DETOX SMOOTHIES

BERRY CRUSH 8,00€

Red berries and banana

TIKI WAVES 8,00€

Mango, pineapple, coconut milk

GREEN BOOST 8,00€

Cucumber, green apple, spinach, celery

EXTRAS

SALMON 2,50€

OTHERS 1,50€

Bacon, ham, cheese, mushrooms, soft-boiled egg

Supplements are available across the entire menu



MENU DU MIDI - BRUNCH TIME - ACCOMPAGNEMENTS