

# SUPER BRUNCH

## VANNES LECOQC & FOLKS

Jeune chef vif et talentueux, François Lecocq aime les défis gastronomiques. Chaque jour, il imagine, en sus des poissons et viandes, un savoureux menu vegan. Pour son brunch dominical (de 10 h 30 à 14 heures) Lecocq conjugue... l'œuf de poule, à l'anglaise (brouillé, bacon et baked beans), fritté avec des lentilles vertes confites, en meurette, Bénédicte, poché sur muffin avec saumon fumé et sauce hollandaise. Plat, boissons et pancake à 16,50 €. Déco claire inspirée des années 1970.

5, rue Saint-Vincent  
56000 Vannes  
02 97 54 19 17

[www.facebook.com/LeComptoirVannes](http://www.facebook.com/LeComptoirVannes)



© Sergio Cezara

## PARIS TRÈS HONORÉ BRUNCH

Un brunch dimanche prochain ? OK. Mais que fait-on des (petits) enfants ? Adresse à retenir : *Au Très Honoré*, le dimanche de 13 heures à 16 heures, une Mary Poppins prend en charge les minots dans des ateliers et jeux éducatifs (20 €), tandis que les aînés peuvent bruncher tranquilles (32 €). Au menu des grands, œufs Bénédicte ou Norvégiens, saumon fumé, brownies, cheesecake...

35, place du Marché Saint-Honoré  
75001 Paris  
01 44 86 97 97  
[www.treshonore.com](http://www.treshonore.com)

## OLÉRON LES JARDINS D'ALIÉNOR

Ce restaurant gastronomique est aussi un « boutique-hôtel » rénové avec talent par Lætitia et Marc Le Reun, aux 8 chambres de charme, toutes différentes. De 8 h 30 à 11 heures, le petit-déjeuner du chef (16 €) rassemble les classiques (boissons, viennoiseries...), yaourt maison, dix confitures artisanales, charcuteries, fromages, déclinaisons sur l'œuf, risotto au saumon fumé et autres inventions de Marc.

7-11, rue Maréchal Foch  
17480 Le Château d'Oléron  
05 46 76 48 30  
[www.lesjardinsdalienor.com](http://www.lesjardinsdalienor.com)



© Lætitia et Marc Le Reun

## PARIS BRUNCH-CONCERT AU RÉSERVOIR

Fauteuils aussi confortables que dépareillés, miroirs dorés, lustres, ambiance squat baroque et chic dans cette salle de concerts avec groupe de jazz à l'heure du brunch. En plus du bœuf musical, d'œufs brouillés, buffet de pancakes, salades, taboulés, ratatouille, charcuteries, fromages, viennoiseries et boissons chaudes, fruits, vin... Deux services (11 h 30 et 14 heures), 20 € le samedi et 27 € le dimanche.

16, rue de la Forge Royale  
75011 Paris  
01 43 56 39 60  
[www.reservoirclub.com](http://www.reservoirclub.com)



© Léa Meunier

## PARIS 1<sup>ER</sup> BRUNCH VOYAGES AU ZANGO

Le thème du voyage anime ce lieu ultra-central. Expos photos, conférences des Cafés de l'Aventure, cartes géographiques, livres et guides à disposition dans une déco inspirée par les horizons lointains, et cuisine inventive. Le dimanche, de midi à 14 h 30, brunch à 20 € comprenant boissons, mini-viennoiseries, plat, dessert. Exemple : assiette Alexandra David-Neel (œufs brouillés, sojok, rakakatts, gratin de courgettes à la menthe, salade) et gâteau d'Argovie aux carottes.

15, rue du Cygne  
75001 Paris  
01 40 26 27 27  
[www.zango.fr](http://www.zango.fr)  
[www.facebook.com/zangoleshalles](http://www.facebook.com/zangoleshalles)



© Lorenz Thiermes

Par Pierrick Bourgault