

eat

## BRUNCH 9H-11H du lundi au vendredi



<b>Granola maison</b> ,fromage blanc, fruits	13 -	Formule Petit Déj	
<b>Œuf Bénédic</b>	18 -	Viennoiserie ou Tartines + Café ou expresso	6 -
<b>Œuf Norvégien</b>	20 -	+ 1 chf boissons latte et thé	
<b>Pain Perdu Brioché</b> , Chèvre frais, noisettes		+ 5chf orange ou pamplemousse pressée	
Jambon cru ou Avocat	22 -	<b>Add :</b>	
Saumon gravlax	26 -	Œuf 3- Avocat 3- Champignons 4-	
<b>Pain perdu brioché</b> , Nutella, noisettes grillées,	12 -	Bacon 2- Saumon Gravlax 6 - Jambon	
glace vanille		Cru 5-	
<b>Corbeille</b> , une viennoiserie et une tartine	7 -		
beurre confiture			

Provenance Viandes CH, Saumon Norvège

Les ingrédients présents dans nos plats sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à nous

solliciter. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA et service inclus



## MIDI 14h à 15h

<b>Tartare de Saumon</b> , avocat, ponzu, aneth, billes de yuzu, pamplemousse, cébettes	29
<b>César</b> , Filet de poulet, œuf mollet, bacon grillé, copeaux de parmesan, romaine, sauce césar maison	25-
<b>Bowl</b> , œuf mollet mariné au soja, mélange de graines (gluten), fenouil, raita de concombre, dukkah, huile agrumes-miel	
Poulpe/Poulet/végétarien	35/27/26-
<b>Croque Monsieur</b> , Jambon blanc, fromage de la vallée de Conches, salade	
<b>Club Sandwich</b> , Filet de Poulet, Bacon Grillé, Avocat, romaine, Gruyère, sauce labneh tahiné, pain brioché, salade	25-
<b>Tartare de bœuf classique au couteau</b>	28-

Provenance Viandes CH, Saumon Norvège

Les ingrédients présents dans nos plats sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à nous

solliciter. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA et service inclus