



# PETIT DÉJEUNER

## BRUNCH À LA CARTE

8:00 – 13:00



### EXTRAS

- ☞ croissant | petit pain 1.70
- ☞ confiture | miel | Nutella 1.50
- ☞ œuf à la coque | œuf au plat 2.50
- ☞ Oeufs brouillés Nature 4.00
- ☞ Oeufs brouillés au lard 6.00
- ☞ Plateau de fromage 12.00  
3 sortes de fromage
- ☞ Assiette de viande 12.00  
3 sortes de charcuterie
- ☞ Saumon 4.00
- ☞ Fruits petit bol 5.00
- ☞ Pain sans gluten sur réservation 2.00



Végétarien, végétalien, sans gluten ?  
Demandez-nous.

Une boisson chaude avec\* est incluse dans chaque petit-déjeuner : café | café au lait | cappuccino | latte macchiato | chocolat/ovo | thé

### STARTER\* | 14.00

2 petits pains, beurre, confiture maison, miel de la région

### FITNESS\* | 20.00

1 petit pain complet, beurre, confiture maison, miel de la région, smoothie bowl (yogourt aux baies congelées, granola, graine de chia, flocons de noix de coco et des fruits)

### BISTRO 11\* | 24.00

2 petits pains, beurre, confiture maison, miel de la région, deux sortes de charcuterie, 2 fromages, une portion d'œufs brouillés au lard

### DELUXE\* (2 pers.) | 31.00 par pers.

5 dl de jus d'orange, corbeille de pain mixte, deux croissants, beurre, confiture maison, miel de la région, Nutella, deux sortes de charcuterie, 3 fromages, saumon, deux œufs de 4 min, fruits, yogourt au muesli, pâtisserie sucrée (1 verre de Moscato d'Asti ou Prosecco +3.00)

### SMOOTHIE BOWL | 13.00

yogourt aux baies congelées, granola, graine de chia, flocons de noix de coco et des fruits

### AVOCADO BAGEL | 10.00

bagel à l'avocat, fromage frais, roquette (avec saumon +2.00)

### BREAKFAST BAGEL | 12.00

beurre, œuf au plat, tomates, concombres, roquette (avec bacon +2.00)

### POUR NOS PETITS

1 croissant | petit pain, beurre, Nutella, fruits | 9.00

1 croissant | petit pain, beurre, confiture | 8.00



Tous nos prix s'entendent en francs suisses (CHF), TVA incluse.

# BOISSONS

## SANS ALCOOL



### BOISSONS CHAUDES

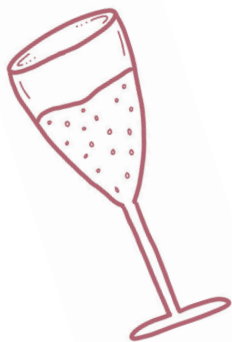
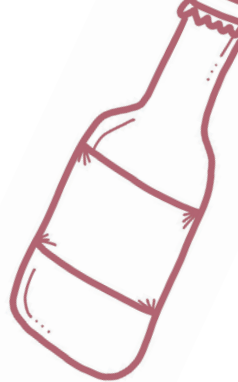
Café   Espresso	4.20
Café au lait	4.60
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	5.40
Chocolat   Ovo chaud   froid	4.00
Thé «Länggass» en théière	4.90
vert   noir   gingembre-lemon   roses de Berne   menthe   verveine	
supplément de sachets de thé	+ 0.50
lait végétal (avoine   soja)	+ 0.50

### BOISSONS FROIDES

	2 dl	3 dl	5 dl
Eau minérale	3.40	3.80	4.80
Jus d'orange	3.40	3.80	4.80
Jus de pomme Prömium de Guin	3.60	4.60	6.50
Sirop de fleurs de sureau fait maison	3.00	3.50	4.50
Coca-Cola 33 cl			4.70
Coca-Cola Zero 33 cl			4.70
Sinalco 33 cl			4.70
Grapefruit 33 cl			4.70
Rivella rouge 33 cl			4.70
Eau tonique 20 cl			4.90
San Pellegrino Bitter 10 cl			4.70
Gazosa myrtille   mandarine   bergamote 35 cl			5.20

# BOISSONS

BIÈRE | APÉRITIF | DRINKS



## DIGESTIF

Grappa Paesanella Di Brunello 41.0%	8.00
Grappa Paesanella Amarone Barrique 41.0%	8.00
Apricot La Valadière 37.5%	8.00
Vieille Prune Morin 41.0%	8.00



## BIÈRE

Appenzeller sans alcool 33cl	4.20
Cardinal Blonde 33cl	4.50
Appenzeller Panaché 33cl	4.50

## APÉRITIF sans alcool

Amicero gingembre-orange	8.00
Manzoni groseille-grenade	8.00

## APÉRITIF avec alcool

Moscato d'Asti 1dl   bouteille 7dl	6.00   40.00
Prosecco 1dl   bouteille 7dl	6.00   40.00
Vin blanc pétillant doux   acide	6.00
Martini blanc	6.00
Cynar jus d'orange	7.00
Campari jus d'orange   minéral	8.00
Aperol Spritz	10.00
Hugo	10.00
Lillet Berry	12.00
Suze	7.00
Gin Bombay Sapphire	8.00
Whisky Ballantines	8.00
Whisky Cragganmore Classic Malt	12.00

+2.00 pour supplément



# MIDI

## BISTRO-BOWLS

11:30–13:30



Le bowl (bol) se compose comme suit :

- ☞ 1 base
- ☞ 1 accompagnement
- ☞ 3 sortes de légumes
- ☞ 1 crunch
- ☞ vinaigrette

Chaque ingrédient supplémentaire (légumes | crunch) +1.50,  
garniture +3.00

**PETIT BOWL | 17.50**

**GRAND BOWL | 19.50**

### BASE

salade de saison | riz | pasta | couscous

### ACCOMPAGNEMENT

boulettes de bœuf | poulet | tofu

### LÉGUMES

carottes | courgettes | betteraves | concombres | tomates |  
poivrons | oignons | maïs | mangue | olives

### CRUNCH

croûtons | noix | lardons | sésame | oignons grillés | grenade

### VINAIGRETTE

vinaigrette maison | french | cacahuètes | soja | sweet-chili



# JOURNÉE DES TAPAS

TOUS LES VENDREDIS

17:30–20:30

Savourez les petits amuse-bouches comme des variations individuelles de tapas d'Espagne dans un mélange de produits régionaux, de saison et des produits de qualité.

**PLATEAU DE TAPAS** à partir de 2. pers. | **25.00** par pers.

poisson  
viande  
Mix  
végétarien

«FRIDAY IS  
TAPAS-DAY»



# CARTE DES VINS

BLANC | ROSÉ | ROUGE



## OUVERT

1 dl      5 dl

### BLANC

Yvorne AVY	5.00	25.00
Johannisberg AOC	5.00	25.00

### ROSÉ

Oeil de Perdrix les Chaumes	4.70	23.00
-----------------------------	------	-------

### ROUGE

Salvagnin Vaudois, 2 dl		9.50
Navarra España	5.00	25.00

## BOUTEILLE

75 cl

### BLANC

Féchy Château Malessert 1 <sup>er</sup> Grand Cru Un des meilleurs chasselas de La Côte, élégant et fruité		42.00
--	--	-------

Doral La Côte AOC Vin délicieusement pétillant avec un goût de citron rafraîchissant et léger goût d'agrumes		38.00
--	--	-------

### ROUGE

Escargot Rouge Selection AOC Le nouveau vin vaudois. Assemblage avec Gamaret/Garanoir et Pinot Noir, velouté, fruité et fin		39.00
---	--	-------

Rioja Marques de Vitoria Crianza Un Rioja typique 100% grapes tempranillo, élégant et harmonieux		40.00
---	--	-------

Valtravieso Crianza Ribera del Duero Magnifique vin espagnol issu des cépages Tempranillo, Cabernet Sauvignon et Merlot		45.00
---	--	-------

Ripasso Valpolicella Bertani Ripasso fruité typique à base des cépages Corvina, Rondinella et Molinara, doux et fin		43.00
---	--	-------