

## Le Coin Gourmand

**Pancakes (2pcs) au sirop d'érable** 10.-

Fruits de saison et chantilly

**Chia Pudding** 11.-

Vanille Bourbon de Madagascar, lait végétal, noix, cacao et fruits de saison

**Pancakes (2pcs) à la sauce chocolat noir 72%** 12.-

Cacao, chantilly, noisettes du Piémont caramélisées et glace au Daim

**Soufflé Chaud-Froid framboise et citron vert** 14.-

Biscuit dacquoise aux amandes torréfiées et coulis de fruits rouge

**TiramiSuisse** 14.-

Mousse Toblerone à la crème double de la gruyère, petit bâtonnet à la noisette, crumble cacao grand cru et gelée de café à l'amaretto

**Pancakes (2pcs) au coulis de fruits rouge** 12.-

Fruits de saison, chantilly, amandes torréfiées et sorbet framboise

## Glaces et Sorbets

**4.50 pour 1 boule / 7.- pour 2 boules / 9.- pour 3 boules**

**Glaces** : Vanille Bourbon de Madagascar, chocolat grand cru à la fleur de sel, Daim, caramel au beurre salé

**Sorbets** : Café, citron basilic, abricots du Valais, framboise



# La Corbeille Du Boulanger

**Un panier de viennoiseries** 13.-  
Assortiments de pains et viennoiseries, confitures, beurre et pâte à tartiner

## Les Dominicales

**Avocado toasts** 22.-  
Pain toasté, avocat, sésame, guacamole maison, pickles d'oignons rouges, oeuf mollet de la Ferme des Trois Epis, hollandaise citronnée, pousses d'oignons et salade de mesclun

**Croc Lézard** 26.-  
Pain de mie, béchamel à la truffe noire, jambon fermier, gruyère d'alpage. Servi avec frites et salade de mesclun

**Burger Américain** 26.-  
Pain bun artisanal, steak haché de bœuf, cheddar, salade iceberg, cornichons et sauce barbecue au paprika fumé. Servi avec frites et salade de mesclun

**Salade de chèvre chaud de Soignons** 26.-  
Miel de fleurs bio du pays, pomme Granny Smith, noix, confiture de figes, crudités et graines torréfiées du moment

**Salade Lézard** 28.-  
Poulet fermier, laitue romaine, bacon, croûtons, œuf dur de la Ferme des Trois Epis, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce César

**Oeufs du Chef** 26.-  
Oeufs mollet de la Ferme des Trois Epis sur toasts, hollandaise citronnée, saumon fumé de Norvège, avocat, ciboulette, pétales d'oignons rouges et salade de mesclun

**Lox Bagel** 26.-  
Pain bagel au sésame, saumon fumé, fromage frais, ciboulette, avocat, citron jaune, frites de patates douces et salade de mesclun

**Tartare de boeuf et ses condiments** 36.-  
Câpres, cornichons, cognac, persil, ketchup et poivre noir. Servi avec frites, salade de mesclun, toasts et beurre

**Bénédictine Burger** 26.-  
Pain bun artisanal, steak haché de boeuf, oignons frits, oeuf mollet de la Ferme des Trois Epis, bacon grillé, salade iceberg et sauce hollandaise. Servi avec frites et salade de mesclun

**Le Forestier** 26.-  
Pain bun artisanal, galette aux pois chiches aux morilles, crémeux fromage de chèvre, champignons des bois, pesto ail et fines herbes, oignons confits et salade iceberg. Servi avec frites et salade de mesclun

**Poke bowl Nara** 29.-  
Thon rouge albacore, kimchi maison, riz vinaigré au gingembre confit, coriandre, sésame, daikon, mangue, avocat, carottes, concombre, chou rouge, edamame et vinaigrette thaïe au miel de fleurs bio du pays