

## CAFÉTERIE

CAFÉ, ESPRESSO, RISTRETTO	3.90	CAPPUCCINO	4.50
RENVERSÉ	4.50	LATTE MACCHIATO	4.50
ESPRESSO MACCHIATO	4.20	CHOCOLAT CHAUD	4.50
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5.00	THÉ OU INFUSION	4.30
GROG	8.00	LAIT VÉGÉTAL	+ 0.50
DÉCAFÉINÉ	+ 0.30		

## EAUX

GAZEUSE OU PLATE DU BLEU	42,5CL 3.00	100CL 6.00
CARAFE DU BLEU 		1.00
ACQUA PANNA   PLATE		50CL 5.50
SAN PELLEGRINO   GAZEUSE		50CL 5.50

## JUS DE FRUITS

ORANGE   ANANAS   POMME   TOMATE   PAMPLEMOUSSE	25CL 4.50
---	-----------



# LE BRUNCH

**DIMANCHE : 10H30 - 15H**

## LA CORBEILLE DU BOULANGER

### UN PANIER DE VIENNOISERIES

Assortiments de pains et viennoiseries, confitures, beurre et pâte à tartiner

13.-

## LES DOMINICALES

### AVOCADO TOASTS

Pain toasté, avocat, guacamole maison, pickles d'oignons rouges, œuf mollet de la Ferme des Trois Epis, sauce hollandaise et salade de mesclun (supplément 5.-CHF pour du saumon)

22.-

### GAUFRES DU CHEF

Gaufres faites maisons, poulet pané, lard grillé, sirop d'érable, fromage frais, frites de patates douces

26.-

### ŒUFS BROUILLÉS

Pain de campagne toasté à l'huile d'olive et au sel de Guérande, œufs brouillés, dès de tomates, ciboulette, tomates cerises confites aux herbes et salade de mesclun (supplément 5.-CHF pour du saumon)

18.-

### BURGER BÉNÉDICTE

Pain bun artisanal, steak haché de bœuf, oignons frits, œuf mollet de la Ferme des Trois Epis, bacon grillé, salade iceberg, sauce hollandaise, frites et salade de mesclun

27.-

### BURGER VÉGÉ 26.-

Pain bun artisanal, steak de chou-fleur, mayonnaise maison aux épices mexicaines, pickles d'oignon, laitue romaine

### SALADE DE CHÈVRE FRAIS

Miel du pays, pomme Granny Smith, noix crudités

27.-

### SALADE LÉZARD

Tenders de poulet, laitue romaine, bacon, croûtons, œuf dur, dés de tomates, copeaux de parmesan, sauce Caesar

28.-

## LE COIN GOURMAND

### GAUFRES GOURMANDES 2 PCS

Chocolat

Gaufres maison couvertes de sucre glace et d'éclats de chocolat, sirop d'érable, chantilly et glace vanille

13.-

Fruits rouges

Gaufres maison couvertes de sucre glace, fruits rouge de saison, coulis maison fruits des bois, sorbet framboise

### LEMON CHEESECAKE MAISON

Coulis de chocolat

13.-

### TIRAMISUISSE

Mousse Toblerone à la crème double de la gruyère, bâtonnet noisette, crumble cacao et gelée de café-amaretto

14.-

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Glace vanille, noisettes du Piémont

15.-

### CAFÉ GROMAND

Assortiment de mini-desserts de notre sélection du moment

15.-

## NOS GLACES ET SORBETS

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

4.50 / 7.- / 9.-

### GLACES

Vanille, chocolat, praliné noisette, café des Indes, caramel salé, cannelle

### SORBETS

Pomme, pêche blanche, framboise, mandarine de Sicile, citron