

BIENVENUE À LA MAISON !

Ici tout est fait maison et dans la mesure du possible nous travaillons exclusivement avec des produits de la région et de saison.



Porc, bœuf, veau, volaille : Suisse
Canard : France
Saumon : Ecosse



Si tu poses la question, nos collaborateurs te renseignent volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



VEGAN

Tous nos prix sont indiqués en CHF avec la TVA et service compris.

HORAIRES

OUVERT 7/7

LUNDI ET MARDI
08h00 – 18h00

MERCREDI AU SAMEDI
08h00 – 23h00

DIMANCHE
09h00 – 18h00



	MATIN 08h00-11h00	MIDI 11h45-14h00	GOÛTER dès 16h00	SOIR 19h00-21h30
LUNDI	PETIT DÉJ	LA CARTE L'ÉTAPE DU JOUR	SCONES	-
MARDI	PETIT DÉJ	LA CARTE L'ÉTAPE DU JOUR	SCONES	-
MERCREDI	PETIT DÉJ	LA CARTE L'ÉTAPE DU JOUR	SCONES	LA CARTE SUGGESTION
JEUDI	PETIT DÉJ	LA CARTE L'ÉTAPE DU JOUR	SCONES	LA CARTE SUGGESTION
VENDREDI	PETIT DÉJ	LA CARTE L'ÉTAPE DU JOUR	SCONES	LA CARTE SUGGESTION
SAMEDI	PETIT DÉJ	LA CARTE 12h00-15h00	SCONES	LA CARTE SUGGESTION
DIMANCHE	BRUNCH 09h00-15h00		-	-





PETIT DÉJ

LES TARTINES

L'AVOCADO TOAST

Pain aux graines toasté, cottage cheese à la ciboulette, avocat, un œuf au plat, graines et quelques pousses

13

LA CHOCO BANANE

Pain aux graines toasté, choco à tartiner maison, rondelles de bananes fraîches et noix coco râpée

8

LA MORNING

Deux belles tranches de pain toastées, servies avec beurre et confiture de saison maison

6

L'ABEILLE

Deux belles tranches de pain toastées, servies avec beurre et miel suisse

6

LES BOWLS

GRANOLA



Granola maison aux fruits secs et noix, yogourt, miel suisse et fruits frais

9

PORRIDGE



Bouillie d'avoine au lait d'avoine et sirop d'érable, compote de fruits rouges et fruits frais, amandes torréfiées

9

BIRCHER



Flocons d'avoine et graines de chia infusés au lait d'avoine, dattes, yogourt au lait d'amandes, poires fraîches coupées

9



LA CARTE

ENTRÉES

PETIT BOL DE SALADE

Bol de salade, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique, graines torrifiées et pousses

5

SALADE PIMPÉE

Salade verte, betteraves tricolores, noix de pécan, grenade, croutons à la moutarde de Begnins, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

12

LA BURRATINA

Burratina, condiment à la poire et crumble au curry Madras

18

LA SOUPE

Soupe à la courge, émulsion au lait et ail noir, tuile de pain

16



LA CARTE

PLATS

L'ÉTAPE DU JOUR

Lis le feuillet en début de chapitre !

LA PASTA

Selon l'inspiration de
l'équipe de cuisine, ...regardes sur l'ardoise

LE CANARD ☒

Cuisse de canard confite, réduction de vin rouge corsé, crème de panais
à la vanille et variétés de choux poêlés

33

LE SAUMON ☒ ☑

Pavé de Saumon d'Ecosse poêlé, courge butternut, chou kale,
mandarines, et bouillon corsé au gingembre et citronnelle

33

SUGGESTION DU SOIR

Facile, c'est écrit sur l'ardoise....

BURGERS

CHEESEBURGER TDC

Steak pur bœuf (boucherie
Jemmely), fromage, lard grillé,
confit d'oignons, mayo maison au
paprika fumé, pommes country

26

VEGGIE BURGER TDC

Steak maison aux céréales,
fromage, confit d'oignons et
ketchup maison à la betterave,
pommes country

25



LES DOUCEURS MAISONS



TIRAMISU

13

CHEESECAKE

avec un coulis de fruits rouges

8

CARROT CAKE

avec un peu de crème fouettée

8

TARTE AUX FRUITS

avec un peu de crème fouettée

8

TARTE CHOCO

7,50

COOKIE, MUFFIN,...





LE GOÛTER

SCONES CHAUD DU JOUR

Servi avec de la confiture maison et de la double crème

10 (2 pièces)

25 (6 pièces)

CHEESECAKE

avec un coulis de fruits rouges

8

CARROT CAKE

avec un peu de crème fouettée

8

TARTE AUX FRUITS

avec un peu de crème fouettée

8

TARTE CHOCO

7,50

COOKIE, MUFFIN....



✎ SUNDAY BRUNCH ✎

L'AVOCADO

Deux tartines de pain aux graines toastées, avocat,
cottage cheese, œufs au plat, pousses
22

LE FULL TDC

Œufs brouillés, ragoût de lentilles vertes, pain toasté,
mini saucisses de veau et bacon grillé
22

LA SHAKSHUKA

Coulis de tomate aux épices douces, dés de potimarron, chou kale,
œuf cuit mollet et pain grillé
22

PANCAKES salés

Pancakes salés, œuf mollet, truite rose marinée à la betterave,
crème légère à l'aneth et raifort,
22

LE FLUFFY

Pain perdu fait avec de la tresse, des épices à pain d'épices,
compote de pommes et coings
13



✎ SUNDAY BRUNCH ✎

LES BOWLS

GRANOLA

Granola maison aux fruits secs et noix, yogourt, miel suisse et quelques fruits frais
9

PORRIDGE

Porridge d'avoine, lait d'avoine et sirop d'érable coulis de fruits rouges, fruits rouges frais et amandes torréfiées
9

ACAI

Purée de baies d'açaï, fruits frais, mélange de graines et oléagineux
11

PANCAKES

CLASSIC

Pancakes, beurre et sirop d'érable
12

CHOCO -BANANE

Pancakes, choco à tartiner maison et bananes
15

RED BERRIES

Pancakes, coulis de fruits rouges, amandes torréfiées
15

ŒUFS

ET TRANCHE DE PAIN TOASTÉE

8

AU PLAT
MOLLETS
BROUILLÉS

TARTINES

AVEC DE LA TRESSE

6

CONFITURE MAISON
MIEL
CHOCO À TARTINER MAISON



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ Colombie, Horizonte	3.90
ESPRESSO Mexique, Café Roger	3.90
DOUBLE ESPRESSO	4.90
RISTRETTO	3.90
AMERICANO	3.90

RENVERSÉ	4.40
CAPPUCCINO	5.70
LATTE MACCHIATO	6.50
FLAT WHITE	6.10
CHAÏ LATTE	6
DIRTY CHAI	6.50
ESPRESSO CHOCO LATTE	7.50

VIENNOIS Café	6
VIENNOIS Choco	8

ZE CHOCOLAT CHAUD (épicé)	6
LAIT CHAUD 2dl	3
OVO ou CAOTINA	4.50

THÉ BIO SIROCCO (liste)	4.50
-------------------------	------

COOL DRINKS

THÉ FROID MAISON 2,5dl	5.50
------------------------	------

CAOTINA ou OVO	4
----------------	---

CAFÉ FRAPPÉ	5
RENVERSÉ FRAPPÉ	6

JUS DE FRUITS

JUS DE TOMATE	5.10
POMME/FRAMBOISE	5.10
POIRE/VERVEINE	5.10
JUS POMME DU COIN 2.5dl	5.50
JUS FRAIS PRESSÉ DU JOUR	6.50

SOFTS CLASSIQUES

COCA COLA 3.3dl	5
COCA COLA ZÉRO 3.3dl	5
RIVELLA BLEU 3.3dl	5

LES LIMONADES

FIZZY

limonades gazeuses fabriquées
au Tessin

CITRON	5.50
MYRTILLE	5.50
MANDARINE	5.50

LES O

ARKINA BLEUE 5dl	5.50
ARKINA BLEUE 1l	9
RHÄZÛNSER à la tape 2,5d	2.80
RHÄZÛNSER à la tape 1l	9



THÉ BIO SIROCCO

GOLDENASSAM

thé noir
épicé - malté

GENTLE BLUE

Earl Grey
tonifiant – fleuri

BLACK CHAI

thé noir aux épices
épicé puissant

JAPANESE SENCHA

thé vert japonais
rafraîchissant - intense

GREEN TROPIC

thé vert aux fruits exotique
tropical - vivifiant

WHITE SILVER NEEDLE

thé blanc parfumé au jasmin
léger - fleuri

VERBENA

tisane à la verveine
citronné - rafraîchissant

WINTER MOMENT

rooibos aux épices à l'orange
épicé - fruité

MOROCCAN MINT

menthe marocaine
rafraîchissant - stimulant

PIZ PALÜ

tisane suisse
bienfaisant - équilibré

RED KISS

infusion aux fruits
dynamisant - frais

LEMON BEACH

infusion aux fruits
fruité - frais

WELLNESS TEA

RELAX – EVENING

tisane aux fleurs de tilleul fleurie &
relaxante – sans caféine



BIÈRES PRESSION

BLONDE PRESSION
Valaisanne 2,5dl / 5dl 4.90 / 8.50

PALE ALE PRESSION
Valaisanne 2,5dl / 5dl 5.50 / 9.50

BIÈRES BOUTEILLES

LA BLANCHE
Valaisanne 3.3dl 7

IPA
Coruja 3.3dl 7

AMERICAN AMBER
Coruja 3.3dl 7

CERVEZA
San Miguel 3.3dl 7

ROUSSE
Cap'taine Mousse, 3.3dl 7

LA CYCLISTE
Schneider's 5dl 9.50

BIÈRE SANS ALCOOL
Feldschlösschen blanche
< 0.5% Vol
3.3dl 5

LES APÉRTIFS

LE SPRITZ
Prosecco, apérol, räschünzer 13

HUGO
Prosecco, sirop de fleur de
sureau, räschünzer, 13

CHAMPAGNE

DRAPPIER
Carte d'or, pinot/chardonnay,
meunier 15
10cl 95
75cl



VIN BLANCS

SAUVIGNON BLANC (VD)

Les Frères Dutruy

75cl / 10cl 47 / 7

CHARDONNAY (VD)

Les Frères Dutruy

75cl / 10cl 65 / 9

CHASSELAS GRAND CRU (VD)

Pierre André Gallay

75cl / 10cl 39 / 6

ILEX CALAMIN (VD)

Louis-Philippe Bovard

75cl 68

VIN ROSÉ

ROSÉ DE GAMAY (VD)

Les Frères Dutruy,

75cl / 10cl 39/6

VIN ROUGE

PINOT NOIR (VD), 2019

Satyre de Begnins, Noémie Graff,

75cl / 10cl 53/8

ASSEMBLAGES (VD), 2019

Les Romaines, les Frères Dutruy,

75cl / 10cl 61 / 9

ASSEMBLAGES (GR), 2019

Trais Cotschens, Grendelmeier,

75cl / 10cl 78/11

PINOT NOIR (SH), 2019

Cholfirst, Winzerkeller Strasser,

75cl 82

SYRAH (VS), 2018

Cayas, Jean-René Germanier,

75cl 95

MERLOT (TI), 2018

Quattromani,

Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini

75cl 120

