

# TÊTE DE COURSE

## VITRINE

<b>CROISSANT</b>	<b>2.50</b>
<b>PAIN AU CHOCOLAT</b>	<b>2.90</b>
<b>PAIN AU SUCRE</b>	<b>2.00</b>
<b>BROWNIE NATURE</b>	<b>5.50</b>
<b>BROWNIE AUX NOIX</b>	<b>6</b>
<b>BANANA BREAD</b>	<b>5</b>
<b>COOKIE GARNI</b> Spéculos ou pâte pralinée maison	<b>4</b>
<b>COOKIE DU MOMENT</b>	<b>4</b>
<b>COOKIE NATURE</b>	<b>3.50</b>

## GOUTER

16H00

### SCONES

Servis avec crème double et confiture de saison maison

1 pièce	<b>5</b>
2 pièces	<b>9</b>



## MORNING

08H00-11H00

### TARTINES

Au choix : confiture maison, miel, choco à tartiner maison, deux tranches de pain toastées

**6**

### ŒUFS

Au choix deux œufs : au plat, à la coque, parfaits ou brouillés, et du pain toasté

**8**

### DUO DE PANCAKES

Au choix : sirop d'érable, choco banane, coulis fruits rouges

**10**

### GRANOLA ☒

Granola maison à l'avoine et mélange de graines et noix, yogourt grec, miel et fruits de saison

**9**

### BIRCHER ☒☒☒

Avoine et chia infusés au lait d'avoine et fève de tonka, pêche, yogourt végétal et noix de pécan caramélisées

**8**

### PORRIDGE ☒☒☒

Porridge chaud d'avoine au lait d'avoine et vanille, coulis de fruits rouges et éclats d'amandes

**8**

08H00-18H00

### AVOCADO

Tartine de pain aux graines toastée, avocat, cottage cheese à la ciboulette et un œuf au plat

**11**

### ACAI ☒☒

Purée de baies d'acai, granola maison, fruits frais, mélange de graines et oléagineux

**12**

### SALADE DE FRUITS FRAIS ☒☒☒

Fruits de saison, sirop de verveine, huile de menthe

**9**

## ALL DAY

11H00-18H00

### CAPRESE ☒

Carpaccio de tomates tricolores et sa burrata crémeuse, pesto de roquette et basilic, copeaux de parmesan

**22**

### CÉSAR

Laitue romaine, poulet suisse, lard croustillant, œuf, copeaux de parmesan, croutons et sauce César aux anchois

**22**

### CHÈVRE

Toasts de chèvre grillés au miel et graines de pavot, sur un lit de salade

**20**

### GAZPACHO ☒☒

Soupe froide de tomates, poivrons, fraises, huile d'olive et basilic frit

**11**

### LE CROQUE-MONSIEUR

Pain artisanal, gruyère, jambon cuit, moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons rouges

**12**

### SANDWICH BLT

Bacon, Lettuce, Tomato

**9.50**

### SANDWICH ALT

Avocado, Lettuce, Tomato

**9**

### LE WRAP DU JOUR

Verdure, garniture freestyle et sauce à la one again

**9**

### LA QUICHE DU JOUR

Un peu de fromage, beaucoup de trucs cools

**8**

### LE BOL DE SALADE ☒☒☒

Salade verte, vinaigrette balsamique, graines et pousses

**5**

✎ **LUNCH TIME** ✎  
12H00-14H30

<b>L'ÉTAPE DU JOUR</b> (check l'ardoise)	<b>21 / 23</b>
<b>PASTA DU JOUR</b> (aussi sur l'ardoise)	<b>22</b>
<b>CLASSIC BURGER TDC</b> Steak pur bœuf, cheddar, lard grillé, confit d'oignons au balsamique, mayo maison au paprika fumé, pommes country	<b>25</b>
<b>VEGGIE BURGER TDC</b> Steak veggie maison, cheddar, ketchup épicé maison, confit d'oignons au balsamique, pommes country	<b>24</b>
<b>BLACK BURGER</b> Steak pur bœuf, burrata crémeuse, lard grillé, poivrons caramélisés, balsamique, tomates, mayo maison au paprika fumé, buns au charbon végétal, pommes country	<b>27</b>

✎ **AFTER-WORK** ✎  
TOUS LES JEUDIS DÈS 18H00

<b>HOUMOUS</b> (GF) Purée de pois chiche parfumée au tahini	<b>15</b>
<b>PILONS DE POULET</b> (GF) Avec une marinade maison légèrement épicée	<b>20</b>

+ toute la carte **LUNCH TIME**

✎ **DESSERTS** ✎

<b>DESSERT DU MOMENT</b> (jette un œil à l'ardoise)	<b>8 / 11</b>
<b>CHEESECAKE</b> Cuit, et composé d'un fond à base de biscuits spéculos, avec un coulis de fruits rouges	<b>8</b>
<b>CRÈME BRULÉE</b> Parfumée à la fève de Tonka	<b>9</b>
<b>CARROT CAKE</b> (GF) Avec un glaçage citronné, et un peu de crème fouettée	<b>8</b>
<b>TARTE AUX FRUITS</b> A la royale et amandes, avec de la crème fouettée	<b>8</b>
<b>TARTE CHOCO</b> (GF) Biscuit chocolat sans gluten avec une ganache au chocolat, accompagnée d'une ligne de caramel	<b>8</b>
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> (GF) (GL) (V) Fruits de saison, sirop de verveine, huile de menthe	<b>9</b>



PROVENANCE || bœuf : Suisse | veau : Suisse | porc : Suisse | poulet : Suisse

(GL) sans gluten (GF) sans lactose (V) vegan

TÊTE  
DE COURSE