








# TÊTE DE ~ COURSE



## LES BOWLS




08H00-15H00

**GRANOLA**  **9**  
Granola maison à l'avoine, mélange de noix et graines, yogourt grec, miel et fruits de saison

**BIRCHER**    **8**  
Avoine et chia infusés au lait d'avoine et fève de tonka, pêche, yogourt végétal et noix de pécan caramélisées

**PORRIDGE**    **8**  
Porridge chaud d'avoine au lait d'avoine et vanille, coulis de fruits rouges et éclats d'amandes

**AÇAÏ**   **12**  
Purée de baies d'acaï, granola maison, fruits frais, mélange de graines et oléagineux

**SALADE DE FRUITS FRAIS**    **9**  
Fruits de saison, sirop de verveine, huile de menthe

## WEEK-END BRUNCH

08H00-15H00

**DOUBLE AVOCADO** **22**  
Deux tartines de pain aux graines toastées, avocat, cottage cheese à la ciboulette et deux œufs au plat

**FULL TDC** **24**  
Œufs brouillés, baked beans maison, mini saucisses de veau, bacon grillé, champignons, worchestershire sauce, et pain toasté

**REFUEL** **23**  
Tempeh bio vaudois mariné, avocat, œufs brouillés, baked beans maison, champignons et worchestershire sauce, pain toasté

**GAUFRE & SAUMON** **22**  
Gaufre salée à la tomate séchée, œuf parfait, saumon fumé, crème fraîche, zestes citron et aneth

**BRETZEL AU ROAST BEEF** **21**  
Bretzel garni de roast beef, sauce tartare et ricotta, servi avec du coleslaw parfumé à l'orange

## LES CLASSIQUES

08H00-15H00

**TARTINES**  
- **CHOCO-BANANE** **9**  
Tranche de pain aux graines toastée, choco à tartiner maison, rondelles de bananes fraîches

- **CONFITURE-BANANE** **9**  
Tranche de pain aux graines toastée, confiture de saison maison, rondelles de bananes fraîches

- **LA BANANE-MIEL** **9**  
Tranche de pain aux graines toastée, rondelles de bananes fraîches, miel suisse

**ŒUFS** **8**  
Pain toasté et au choix deux œufs :  
Au plat, à la coque, parfaits ou brouillés

**FRENCH TOAST** **12**  
Deux tranches de brioche sucrée, poêlées à la royale, parfumées à la vanille, servies avec cannelle et sirop d'érable

**LES PANCAKES** (servis par piles de 3) **15**  
- **CLASSIC**  
Beurre et sirop d'érable

- **CHOCO-BANANE** **15**  
Sauce au chocolat et noisettes, bananes et éclats de noisettes

- **RED BERRIES** **15**  
Coulis de fruits rouges et amandes torréfiées



## 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>	<b>4</b>
Spéculos ou pâte pralinée maison	
<b>COOKIE DU MOMENT</b>	<b>4</b>
<b>COOKIE NATURE</b>	<b>3.50</b>

### LUNCH TIME

DÈS 12H00

<b>PASTA DU JOUR</b>	<b>22</b>
(check l'ardoise)	

### GOUTER

16H00




<b>SCONES</b>	
Servis avec crème double et confiture de saison maison	
1 pièce	<b>5</b>
2 pièces	<b>9</b>

## DESSERTS

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



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

 sans gluten  sans lactose  vegan

TÊTE  
DE COURSE