













TÊTE DE COURSE




LES BOWLS | 09H00-16H00

GRANOLA 10 
Granola maison à l'avoine, mélange de noix et graines, yogourt grec, miel et fruits de saison

BIRCHER 9   
Avoine et chia infusés au lait d'avoine et fève de tonka, fruits de saison, yogourt végétal, noix caramélisées

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

PORRIDGE CAFÉ 9   
Porridge chaud au lait d'avoine, café, choco à tartiner maison, rondelles de banane, éclats d'amandes caramélisées

GREEN BOWL 12   
Smoothie d'épinards, kiwi, banane, avocat, granola maison, coco râpé et fruits de saison

BRUNCH SALÉ | 09H00-16H00

AVOCADO | DOUBLE AVOCADO 11 | 22
Tranche de pain aux graines toastées, avocat, cottage cheese à la ciboulette et un œuf au plat
(pain sans gluten +2.-)

FULL TDC 24
Œufs brouillés, *baked beans* maison, mini saucisses 100% veau, bacon grillé, champignons et pain toasté
(*sur demande sauce worcestershire)

REFUEL 23
Tofu mariné au miel, avocat, œufs brouillés, *baked beans* maison, chips d'orange, champignons et pain toasté
(*sur demande sauce worcestershire)


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


BÉNÉDICTE | DOUBLE BÉNÉDICTE 11 | 22
Bun n'roll aux graines de pavot, œuf au plat, bacon grillé, sauce hollandaise, salade mesclun et sauce balsamique


PASTA DU JOUR 19
Check l'ardoise (pasta sans gluten +2.-)

ŒUFS 8.50
Au choix : deux œufs au plat ou brouillés avec pain toasté, salade (supp. de bacon +5.-)

BRUNCH SUCRÉ | 09H00-16H00

TARTINE CHOCO-BANANE 9 
Tranche de pain aux graines toastée, choco à tartiner maison, rondelles de banane fraîche

TARTINE CONFITURE-BANANE 9 
Tranche de pain aux graines toastée, confiture de saison maison, rondelles de banane fraîche

TARTINE BANANE-MIEL 9 
Tranche de pain aux graines toastée, rondelles de banane fraîche, miel suisse

FRENCH TOAST 12
Tranches de pain sucrées et aériennes poêlées à la royale, parfumées à la vanille, servies avec cannelle et sirop d'érable

PANCAKES CLASSIC 10
Duo de pancakes, beurre et sirop d'érable

PANCAKES CHOCO-BANANE 10
Duo de pancakes, sauce chocolat, bananes et éclats de noisettes

PANCAKES RED BERRIES 10
Duo de pancakes, coulis de fruits rouges et amandes torréfiées

PAIEMENT AVEC CODE QR
(EN 30 SECONDES)

VITRINE

CROISSANT	2.40
PAIN AU CHOCOLAT	3
PAIN AU SUCRE	2.50
COOKIE CLASSIQUE	3.50
COOKIE GARNI	4
Spéculos ou pâte pralinée maison	
COOKIE DU MOMENT	4
BANANA BREAD	5
CAKE AU CITRON	5
BROWNIE VEGAN AUX NOIX	6
BROWNIE AUX NOIX	6



PAIEMENT AVEC CODE QR
(EN 30 SECONDES)

PROVENANCE || veau : Suisse | porc : Suisse



sans gluten



sans lactose



vegan



DESSERTS

CHEESECAKE	8	
Cru, composé d'un fond à base de biscuits spéculos et servi avec un coulis de fruits rouges		
CRÈME BRÛLÉE	9	
Parfumée à la fève de Tonka		
CARROT CAKE	8	
Avec un glaçage citronné, accompagné de crème fouettée		
TARTE AUX FRUITS	8	
Fruits selon saison, ... demandez ou allez voir la vitrine !		
TARTE AUX POMMES	8	
À la royale et amandes, parfumée à la cannelle, avec de la crème fouettée		
TARTE CHOCO	8	
Biscuit chocolat avec une ganache au chocolat, accompagnée d'une ligne de caramel		
PANNA COTTA DU MOMENT	8.50	
GLACE MÖVENPICK	5.50	
Parfum à choix : caramelita, chocolat, fraise, vanille, pistache, meringue et crème double		
GLACE BEN & JERRY'S	5.50	
Cookie Dough		

TÊTE
DE COURSE