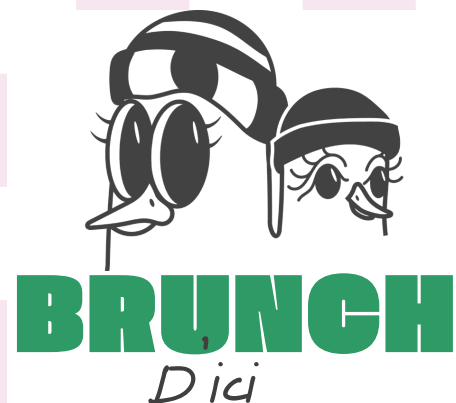


Service au bar



Douceurs à picorer

Granola maison

Yogourt, granola, miel et fruits de saison

8.-

Pâtisseries du moment

(En vitrine)

Brunch
De 10h30 à 14h

Les BUNS d'À Côté

Pain brioché, garni d'oeufs brouillés, de germes d'oignons, d'épinards frais et sauce hollandaise maison accompagnés d'une salade verte

Garniture à choix :

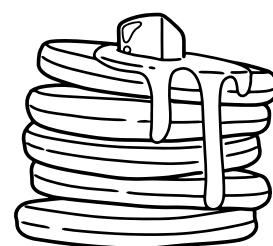
- Nature 15.-
 - Raclette 19.-
 - Chèvre de Trélex 21.-
 - Lard de Begnins 21.-
 - Tartinade de saumon des Grisons / truite 22.-
- (CH) - selon arrivage

Option VEGAN et SANS
GLUTEN : demandez-nous

Pancakes d'Ici

Au choix : 12.-

Miel
Coulis de fruits rouges
Chocolat fondu

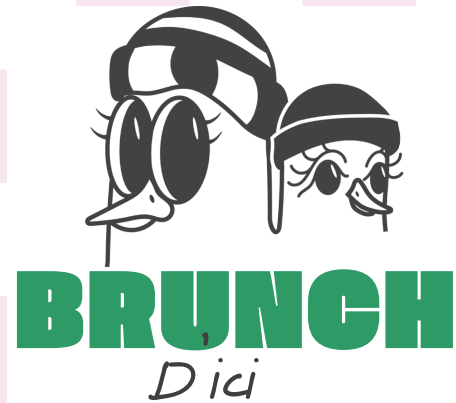


Grignotage

- Croissant au jambon maison 5.-
- Patates rôties et mayo moutardée 8.-
- Gaspacho 10.-
- Croque brioché : Crème au gruyère AOP, jambon à l'os. 15.-
Accompagné d'une salade
- Focaccia : pesto de roquette, tomates séchées, aubergines, burrata et roquette. Accompagné d'une salade 15.-
- Burrata (CH) : huile de pesto de roquette, arôme de truffe, tomates séchées et tomates fraîches 16.-
- Mousse de Truite/Féra/Omble (CH - selon arrivage) 14.-
- Houmous maison 10.-
- Tzatziki 10.-
- Guacamole de petits pois 12.-
- Toast chèvre chaud, miel et noix (4 pièces) 14.-
- Toast tomates fraîches et basilic (4 pièces) 12.-
- Assiette de fromages et/ou charcuterie 21.-

Une allergie ou une intolérance ? N'hésitez pas à nous en parler.

BAR SERVICE



Sweet Bites

Homemade Granola 8.-
Yogurt, homemade granola, honey and seasonal fruit

Pastries of the Day
(Available in the display)

Brunch
From 10:30 am to 2 pm

Les BUNS d'À Côté

Soft brioche bun filled with scrambled eggs, onion sprouts, fresh spinach and homemade Hollandaise sauce.
Served with a green salad.

Choose your filling:

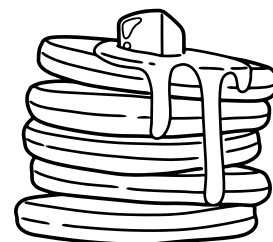
- Plain 15.-
- Raclette 19.-
- Trélex goat cheese 21.-
- Begnins bacon 21.-
- Swiss smoked salmon spread or Swiss trout spread (depending on availability) 22.-

*Vegan and gluten-free options
available upon request*

Pancakes d'Ici

Choose one topping: 12.-

Honey
Mixed berry coulis
Melted chocolate



Grignotage

- Homemade Ham Croissant** 5.-
- Roasted Potatoes** - Served with wholegrain mustard mayonnaise. 8.-
- Gazpacho** 10.-
- Croque brioche** : Toasted brioche filled with Gruyère AOP cream and bone-in ham. Served with a green salad. 15.-
- Focaccia** : Rocket pesto, sun-dried tomatoes, grilled eggplant and burrata. Served with a green salad. 15.-
- Swiss Burrata** : Served with rocket truffle pesto oil, sun-dried tomatoes and fresh tomatoes. 16.-
- Fish Mousse : Swiss trout or féra** (depending on availability). 14.-
- Homemade Hummus** 10.-
- Tzatziki** 10.-
- Pea Guacamole** 12.-
- Warm Goat Cheese Toast** : Honey and walnuts (4 pieces). 14.-
- Tomato & Basil Toast** : Fresh tomatoes and basil (4 pieces). 12.-
- Cheese & Charcuterie Board** : Swiss cheeses and/or cured meats 21.-

Food allergies or dietary requirements? We're happy to help — just ask!