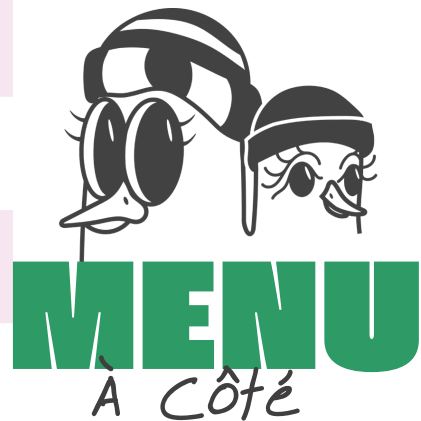


Service au bar



Douceurs à picorer

Granola maison

Yogourt, granola, miel et fruits de saison

8.-

Pâtisseries du moment

(En vitrine)

Le midi et
le soir

De 11h30 à 14h30
De 18h à 21h

Les Tartines

Grandes tartines accompagnées d'une salade verte

À Plumer sans faim

Tête de moine, lard de Begnins, mayo moutardée,
germes d'oignons

18.-

Dolce Vita

Courgettes, aubergines, tomates, pesto, graines de tournesol

16.-

Poule Position

Poulet aux épices, tzatziki, roquette, pickles d'oignons

20.-

L'Œuforie

Guacamole de petits pois, œufs mollets, copeaux de
Gruyère AOP, canneberges, persil

18.-

Dernière nouvelle du perchoir

Suggestion de la semaine

Supplément patates rôties + 5.-
Supplément Lard de Begnins + 5.-
Supplément Burrata + 6.-

Salades

Salade de poulet

Salade verte, poulet, oeuf mollet, tomates, copeaux
de gruyère AOP sauce yogourt citronnée et herbes,
graines de courge

22.-

Salade de quinoa et lentille beluga (CH)

Quinoa et lentilles suisses, concombre, canneberges, menthe,
germes d'oignons

16.-

Salade de tomme panée

Salade verte, tomme panée, tomates, courgettes,
pickles d'oignon, graines de courge

20.-



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

15.-

roquette. Accompagné d'une salade

Burrata (CH) : huile de pesto de roquette, arôme de truffe, tomates

16.-

séchées et tomates fraîches

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)

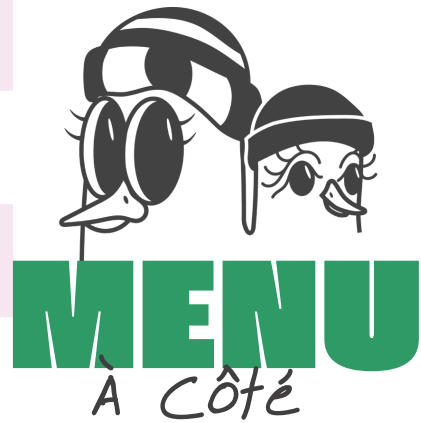
12.-

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)

**Lunch and
Dinner**

From 11:30 am to 2:30 pm
6:00 pm to 9:00 pm

Our Toasts

Large artisan toasts served with a green salad.

- À Plumer sans faim** 18.-
Tête de Moine cheese, Begnins smoked bacon, wholegrain mustard mayonnaise, onion sprouts
- Dolce Vita** 16.-
Grilled zucchini, eggplant, tomatoes, pesto and sunflower seeds.
- Poule Position** 20.-
Spiced chicken, tzatziki, rocket, and pickled onions.
- L'Éuforie** 18.-
Pea guacamole, soft-boiled eggs, Gruyère AOP shavings, cranberries and parsley.
- Dernière nouvelle du perchoir**
This week's special.

*Extras
Roasted potatoes +5
Begnins bacon +5
Burrata +6*

Salads

- | | | |
|--|--|--|
| Chicken Salad 22.-
Green salad, chicken, soft-boiled egg, tomatoes, Gruyère AOP shavings, lemon and herb yogurt dressing, and pumpkin seeds. | Quinoa & Beluga Lentil Salad 16.-
Swiss quinoa and Beluga lentils, cucumber, cranberries, mint and pickled onions. | Breaded Tomme Cheese Salad 20.-
Green salad, tomme cheese, tomatoes, zucchini, pickled onions and pumpkin seeds. |
|--|--|--|



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!