

BRUNCH LUNCH AFTERWORK À CÔTÉ

PLACE DU CHÂTEAU 1
NYON



@A_COTE_NYON

@A_COTE_NYON

BRUNCH

Local et de saison



Douceurs à picorer

Pain au levain / Brioche au levain (+ 2.-) 12.-

A choix 2 accompagnements :

Confiture maison - Miel de Bassins - Tartinade au chocolat maison - Cenovis

Granola maison 8.-

Yogourt et fruits de saison

Pâtisseries du moment

(En vitrine)

Les Oeufs d'À Côté

Oeufs brouillés ou 2 oeufs au plat

accompagnés d'une salade verte & de pain au levain

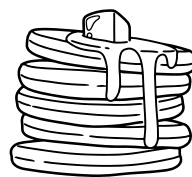
Lard de Begnins 20.-

Tartinade de saumon des Grisons 22.-

Pancakes d'Ici

A choix : 12.-

Miel
Coulis de fruits rouges
Chocolat fondu



Les Tartines

tartines de pain au levain accompagnées d'une salade verte

À Plumer sans faim

21.-

Tête de Moine, Lard de Begnins, mayonnaise à la moutarde, pousses d'oignons

Mouette-moi cette burrata

20.-

Confit de tomates, burrata de Genève, roquette, graines de courge

Vol au-dessus d'un nid de betterave

18.-

Betterave, sauce oeufs - herbes fraîches, pousses d'oignons, graines de tournesol torréfiées.

Le bec végétal

15.-

Houmous maison, légumes de saison, persil, graines de tournesol torréfiées.



Supplément patates rôties + 5.-



Grignotage

Soupe ou Gaspacho

Légumes de saison

8.-

Croque-moi si tu peux !

Fromage à raclette , jambon cuit, confiture d'oignons

12.-

Croque la verdure

Légumes de saison, mozzarella

10.-

Apérouette

Parce que l'apéro c'est toujours chouette !

Burrata aux agrumes & à l'aneth

16.-

Houmous maison

10.-

Assiette de fromages du moment

18.-

Assiette saucisson - lard de Begnins

20.-

Tartinade de tofu

10.-

Patates rôties et sauce maison

8.-

Dips maison du moment

15.-

Mix apéritif

26.-

Merci



@A-COTE-NYON