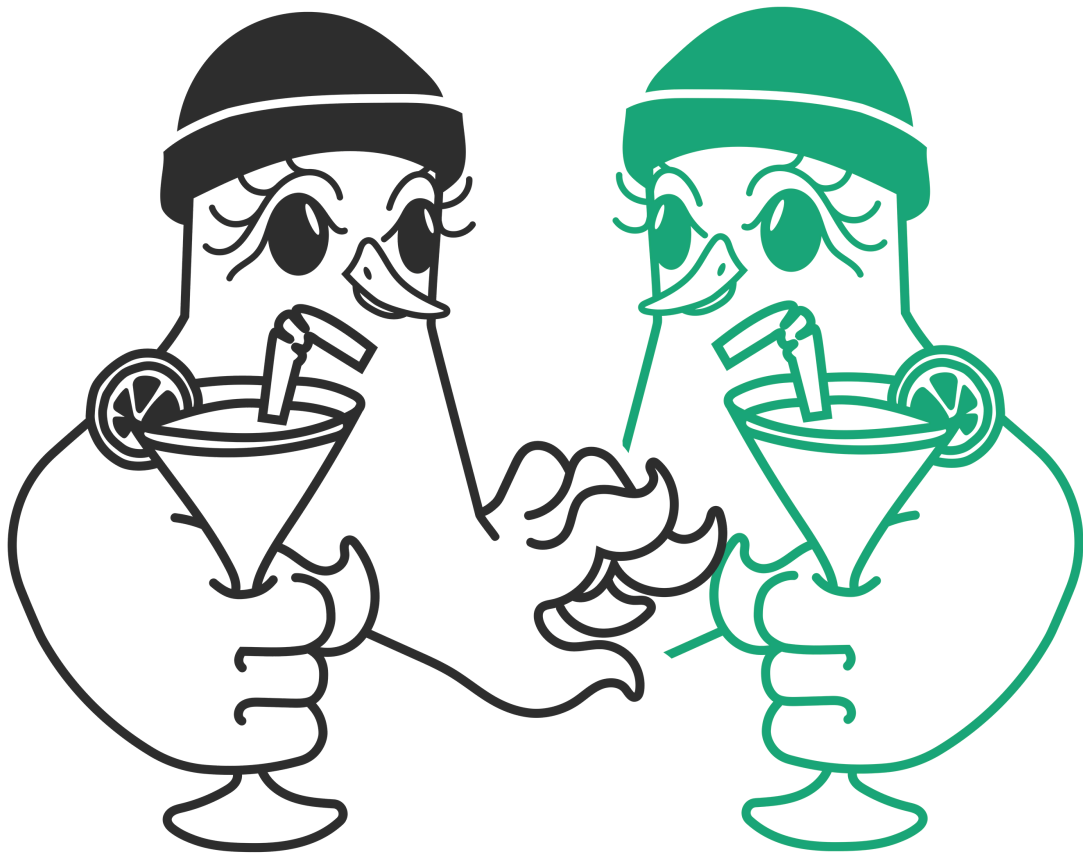


Service au bar

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

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)

Brunch
De 10h30 à 14h30

Les BUNS d'À Côté

Garni d'oeufs brouillés, de pousse d'oignons, d'épinards frais et sauce maison

accompagnés d'une salade verte

Garniture à choix :

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

Pancakes d'Ici

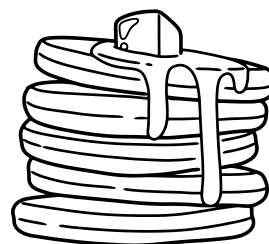
Au choix :

12.-

Miel

Coulis de fruits rouges

Chocolat fondu





Grignotage

Croques et Foccacia accompagnés d'une salade verte

Soupe	10.-
Légumes de saison	
Croque-moi si tu peux !	15.-
Fromage à raclette, jambon à l'os, confit d'oignons, moutarde	
Foccach' cte biquette	20.-
Foccacia fourrée : Chèvre frais, figues séchées, noix, miel, roquette	
Foccach' moi cette burrata	18.-
Foccacia fourrée : pesto, tomates séchées, burrata	

Apérouette

Parce que l'apéro c'est toujours chouette !

Burrata de Genève à l'huile de truffe et tomates séchées	16.-
Tartinade de chèvre-courge	10.-
Mousse de Féra/Omble/Truite (CH - selon arrivage)	12.-
Houmous maison	10.-
Assiette de fromages du moment	21.-
Assiette de charcuterie	21.-
Chou fleur wings	15.-
Patates rôties et sauce maison	8.-
Dips maison du moment	15.-
Mix apéritif	26.-



on mise sur le bon, le frais, le local et le fait maison !

Nos fruits et légumes sont cultivés en Suisse et dans la mesure du possible dans la région Nyonnaise (Panier Gourmand - Signy, Domaine des Biolettes - Ballens, Fruit défendu - Commugny).



La viande suisse vient de la boucherie Jemmely à Nyon, le poisson suisse : Borex Poissons - Swiss Lachs, les Fromages de Trélex, Genève et d'un peu plus loin en Suisse. Et le miel de Bassins.

Notre pain au levain ?



Livré chaque semaine par deux boulangeries artisanales qu'on adore :

La Forge à Pains (Eysins) & Le Pain des Frouzes (Etagnières).

Du levain et des farines bio suisses : un pain au goût unique, fermenté lentement, vivant et qu'on digère plus facilement.



Derrière les Fourneaux, Marc, jeune chef nyonnais, cuisine avec passion les produits du coin. Son attachement au terroir et à la saisonnalité se retrouve dans chacun de ses plats.

À boire ?

Des pépites locales : Rhum Trésors et Saveurs (Nyon), Gin des Frères Gyger (Jura bernois), vins vaudois (Domaines : Delaharpe, de Chantegrive et cave des larrets) et soft maison.

Merci



@A-COTE-NYON