



Le Brunch *du samedi*

Tartelettes vacherin fribourgeois AOP de Belfaux 5 2 pièces

Rolls de crudités 9 2 pièces | 16 4 pièces
Légumes du marché - mayo ciboulette

Panisses 9 4 pièces | 16 8 pièces
Patate douce - paprika fumé - câpres frites

Croissant "Brut" Tamago Sando 14
Oeuf - mayo aux herbes - salade du marché

Focaccia au levain 18
Hummus - oeuf poché - hollandaise aux agrumes

Tartare de bœuf 20
Glace raifort-moutarde - pommes allumettes

Gaufre au levain 20
Chou-fleur frit - caramel chili - pickles 22
Poulet Patte Noire de la Gruyère frit - caramel chili - pickles 22
Oeuf poché - hollandaise aux agrumes - saumon des Grisons gravlax 22

Notre sélection de fromages 9 3 sortes | 15 5 sortes
Condiment poire séchée - pain aux fruits maison

Sorbet ^{du moment} 6
Crumble sarrasin

Croissant "Brut" perdu 9
Pruneau d'Oleyres - sichuan de Sédeilles

Pancake des Chefs 15
Mirabelles d'Oleyres - crème pistache



Le Brunch *du samedi*

Ça chauffe en tasse

Café, espresso	4
Double espresso	6
Thé Noir, vert, rooibos, chaï, menthe, verveine	5
Café latte	5.5
Chocolat chaud	5.5
Cappuccino	6
Latte macchiato	6
Mocaccino	6.5
Chaï latte	5.5
Dirty chaï	7
Flat white	7
Matcha latte	8

Par défaut, nous utilisons du lait de vache suisse pour nos boissons chaudes.
N'hésitez pas à demander du lait d'avoine si vous le souhaitez.