



Le Brunch du samedi

24 janvier 2026

Tous les 21 jours

Rolls de crudités Légumes du marché - mayo ciboulette	9 2 pièces 16 4 pièces
Panisses Patate douce - paprika fumé - câpres frites	9 4 pièces 16 8 pièces
Croquettes Vacherin - maïs - jalapenos	7 2 pièces 12 4 pièces
Croissant "Brut" Tamago Sando Oeuf - mayo ciboulette - salade du marché	16
Focaccia au levain maison <small>+saumon des Grisons</small> Oeuf poché - épinards - hollandaise	20 <small>+5</small>
Gaufre au levain maison <small>chou-fleur en végé</small> Poulet fermier <small>CH</small> bio frit - caramel chili - pickles	22 <small>20</small>
Scotch Egg Agneau des Dents du Midi - jus moutarde & miel	18
Tresse perdue Pruneau préservé - chantilly - tonka	12
Cake Agrumes bio de Sicile - chantilly - tonka	10
Glace Caramel beurre salé - riz du Vully soufflé - crumble sarrasin	10

Des questions sur les allergènes ?
Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner.

Prochain rendez-vous
14 février 2026



Le Brunch du samedi

Tous les 21 jours

Ça chauffe en tasse

Café, espresso	4
Double espresso	6
Thé Noir, vert, rooibos, chai, menthe, verveine	5
Cafe 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.

Cocktails et compagnie

Le Matebrico 0.0	Mate - abricot - verveine	8
Le Bellini d'ici	Abricot - chasselas pétillant	9
Le CHSR Spritz	Pomme - poire - chasselas pétillant	12

CH
SR