



Le Brunch *du samedi*

14 février 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

Salade César

Doucette - sauce miso ^{CH} sbrinz d'alpage - oeuf - lardon de céleri

18

Focaccia au levain maison

Oeuf poché - crème yuzu - hollandaise - saumon des Grisons

24

Gaufre au levain maison ^{chou-fleur en végétal}

Poulet Patte Noire de la Gruyère frit - caramel chili - pickles

22 ²⁰

Sandwich cubain

Raclette - jambon et saucisson de la Borne

20

Tresse perdue

Pruneau préservé - chantilly - tonka

12

Baba

Orange Cara Cara bio de Sicile - sorbet mandarine

14

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

7 mars 2026



Le Brunch *du samedi*

Tous les 21 jours

Ça chauffe en tasse

Café, espresso	4
Double espresso	6
Thé <small>Noir, vert, rooibos, chaï, menthe, verveine</small>	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 <small>Mate - abricot - verveine</small>	8
Le Bellini d'ici <small>Abricot - chasselas pétillant</small>	9
Le CHSR Spritz <small>Pomme - poire - chasselas pétillant</small>	12

CH
SR