



Le Brunch *du samedi*

9 mai 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
Croissant "Brut" Tamago Sando Oeuf - mayo ail des ours - salade du marché	16
Tartare de Saumon des Grisons Sorbet concombre rucola - focaccia au levain maison	18
Grilled cheese sandwich Gruyère AOP - mesclun du marché - pickles	20
Gaufre au levain maison Oeuf poché - hollandaise yuzu - asperge bio de Guin	20
Chou-fleur frit - caramel chili - pickles	20
Poulet Patte Noire de la Gruyère frit - caramel chili - pickles	22
Brownie Crème noisettes	10
Sorbet Kiwi de la côte - crumble chocolat	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

30 mai 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
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.

CH
SR