



# Le Brunch *du samedi*

30 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 tajète - 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

---

## Bettelmann

Fruits secs - glace beurre noisette

8

## Sorbet

Kiwi de la côte - crumble chocolat

10

## Biscuit

Financier - rhubarbe

10

---

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner.

---

Prochain rendez-vous

20 juin 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