



# Le Brunch *du samedi*

20 juin 2026

Tous les 21 jours

---

<b>Rolls de crudités</b> Légumes du marché - mayo ciboulette	9 2 pièces   16 4 pièces
<b>Panisses</b> Patate douce - paprika fumé - câpres frites	9 4 pièces   16 8 pièces
<b>Croissant "Brut" Tamago Sando</b> Oeuf - mayo ail des ours - salade du marché	16
<b>Tartare d'omble chevalier de Montreux</b> Sorbet tajète - focaccia au levain maison	18
<b>Grilled cheese sandwich</b> Gruyère AOP - mesclun du marché - pickles	20
<b>Gaufre au levain maison</b> Chou-fleur frit - caramel chili - pickles	20
Poulet Patte Noire de la Gruyère frit - caramel chili - pickles	22
Oeuf poché - hollandaise - saumon des Grisons gravlax	24
<b>Granité</b> Hibiscus - fraises d'Oleyres	10
<b>Sorbet</b> Kiwi de la côte - crumble chocolat	10
<b>Biscuit financier</b> Rhubarbe - chantilly tonka	10

---

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner.

---

Prochain rendez-vous

11 juillet 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