



Le Brunch *du samedi*

11 juillet 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 aux herbes - salade du marché	16
Tartare d'omble chevalier de Montreux Sorbet tajète - focaccia au levain maison	18
Scotch Egg Boeuf d'alpage - courgette - basilic citron	20
Gaufre au levain maison 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
Granité Hibiscus - fraises d'Oleyres	10
Sorbet Kiwi de la côte - crumble chocolat	10
Biscuit financier Rhubarbe - chantilly tonka	10

Des questions sur les allergènes ?

Notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner.

Prochain rendez-vous

Pause estivale

Fin août



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