

SUMMER BRUNCH

SELECTION DE CAFÉS SELECTION OF COFFEES

Ristretto, espresso, café, cappuccino,
latte macchiato, renversé, café frappé
*Ristretto, espresso, black coffee, cappuccino,
latte macchiato, renversé, iced coffee*

CHOCOLATS CHAUDS HOT CHOCOLATE

De la maison Rohr:
chocolat au lait ou chocolat noir
*From maison Rohr:
milk or dark chocolate*

JUS DE FRUITS FRAIS FRESH FRUIT JUICES

Orange, pamplemousse, citron
Orange, grapefruit, lemon

SELECTION DE THÉS SELECTION OF TEA

THÉS NOIRS · *BLACK TEA*
English breakfast, Earl Grey, Darjeeling,
Rare Assam, Lapsang Souchong, Pu-erh

THÉS VERTS · *GREEN TEA*
*Hunan green, Longine, Genmaicha,
Jasmin, Oriental Sensha, Gyo Kuro*

THÉ BLANC · *WHITE TEA*
Aiguille d'argent/*Silver Needles*

THÉ ROUGE · *RED TEA*
Oolong

INFUSION · *INFUSION*
*Menthe poivrée/peppermint, Rooibos orange,
Beau-Rivage blend, Camomille,
Tilleul, Verveine*

SÉLECTION DE VINS WINE SELECTION

CHAMPAGNES (10cl)

Deutz, Classic, Brut Blanc. CHF 26
Deutz Rosé. CHF 31
Comtes de Champagne, Blanc de blancs 2008. CHF 55

VINS · WINES (10cl)

BLANCS · *WHITE*

Sauvignon Blanc, Menetou-Salon, Henri Pellé, 2019, Loire. CHF 16
Pouilly-Fuissé, R. Lassarat, 2019, Bourgogne. CHF 24

ROUGES · *RED*

Gamay, Sophie Dugerdil, 2017, Genève. CHF 14
Chianti Classico, Monte Bernardi, 2019, Italie. CHF 16
Savigny-lès-Beaune, Pavelot, 2018, Bourgogne. CHF 24

ROSÉS · *ROSÉ*

Hirondelle, Domaine des Lolliets, Genève. CHF 15
Côtes de Provence, La Chapelle Gordonne, France. CHF 19

VIN BLANC MOELLEUX · *DESSERT WINE*

Saussignac, Ch. Monestier La Tour, 2018, France. CHF 19

SUMMER BRUNCH

115 CHF

Boisson chaude et jus de fruits au choix
Choice of hot drink and Juice

Bircher muesli
Bircher muesli

Ardoise de charcuteries et fromages
Selections of cold cuts and cheeses

Minestrone de fruits frais
Minestrone of fresh fruits

Corbeille de viennoiseries et pains
Basket of bread and pastries

Fromage blanc battu aux fruits rouges
Fromage blanc with red berries

ENTRÉES STARTERS

Gaspacho vert de tomate Green Zebra, basilic Thai
Green Zebra tomatoes gazpacho, Thai basil

-

Ceviché de bar, yuzu, lait de coco, citronnelle
Sea bass ceviche, yuzu, coconut milk, lemon grass

ŒUFS EGGS

Œuf Florentine, de la ferme du Lignon
Epinards, lamelles de truffes d'été, sauce hollandaise
*Florentine egg, from Lignon farm
Spinach, summer truffle, hollandaise sauce*

-

Œuf mollet cardinal, de la ferme du Lignon
Fond d'artichaut, médaillon de homard
*Soft-boiled egg from Lignon farm with Cardinal sauce
Artichoke heart, lobster medallion*

PLATS MAIN COURSES

Risotto crémeux aux chanterelles
Creamy risotto with chanterelles

-

Tagliata de bœuf Aubrac de Meinier, chanterelles, roquette
Tagliata from Aubrac beef, chanterelles, arugula

DESSERTS DESSERTS

Douceur du moment selon l'inspiration du Chef
Chef's dessert of the moment

-

Gaufres
Waffle