

Menu Brunch

Uniquement Samedi & Dimanche

| | |
|---|-------|
| Velouté [Gf] | 11CHF |
| No Tuna Wrap Galette de Blé, Pois Chiche Façon «NO TUNA», Crudités, Avocat, Véganaise. | 19CHF |
| Tostada [Gf] Galette de Maïs Croustillante, Guacamole, Pleurotes Asada, Brouillade de Tofu, Crème de Cajou, Pickles | 19CHF |
| Toast Automnal** Toast Pain de Campagne, Courge, Champignons, Fromage de Cajou, | 18CHF |
| Avocado Toast** Guacamole, Houmous Carotte-Cacahuète, Pickles, Sésame, Grenade, Crème Balsamique, Fromage de Cajou. | 18CHF |
| Patate Douce Garnie [Gf] Patate Douce, Chili, Guacamole, Véganaise. | 21CHF |
| Shawarma Galette de Blé, Köfte, Crudités, Pickles, Houmous, Sauce Yogourth aux Herbes, Wedges. | 24CHF |
| Alive Burger Steak Végétal, Cheddar de Butternut, Oignons Confits, Laitue, Coleslaw, Véganaise, Ketchup, Wedges. | 26CHF |
| Portobello Alive Burger** Portobello Laqué, Avocat, Chou Rouge, Pickles Véganaise, Salsa Verde, Wedges. | 26CHF |
| Assiette Brunch Du moment. | 27CHF |

** Possibilité Sans Gluten [gf] Gluten Free

Boissons Alcoolisées

Vin Blanc

Convergence
Domaine «Les Parcelles»
Laurent Villard Anière
1dl 5,50
Blt 35CHF

Vin Rouge

Pinot Noir «Fruit»
Domaine «Les Parcelles»
Laurent Villard Anière
1dl 6,50
Blt 40 CHF

Bière Dr Gabs

33cl 6CHF