

M E N U



DÉCOUVREZ NOS
HISTOIRES EN LIGNE

Qualité

Simplicité

Convivialité

Authenticité



Authenticité

“Il s’agit d’abord d’un voyage à la recherche du vrai pain, généreux et nourricier, préparé au levain. Un pain qui fait honneur au bon blé.”

Ensuite, la grande table se garnit d’ingrédients qui ont une histoire, celle des gens qui les produisent.” Alain Coumont

Pains

PLANCHE DE PAIN	6.5
sélection de tranches de pain et baguette	
LE PANIER DU BOULANGER	12.9
sélection de tranches de pain, baguette et croissants	
FLÛTE VEGAN ^V	4.5
avec figues et noisettes	

Petit-Déjeuner

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN	17.9
boisson chaude au choix, jus d'orange frais pressé 2dl, croissant et panier de pains, servi avec du beurre Suisse Garantie, nos confitures bio, du miel d'acacia et nos pâtes à tartiner bio	
PETIT-DÉJEUNER HEIDI	17.9
boisson chaude au choix, jus d'orange frais pressé 2dl, Granola bio maison ou Bircher muesli bio maison ou salade de fruits frais maison	
PETIT-DÉJEUNER ENFANT	13.9
mini Granola bio maison, pain au chocolat, mini chocolat chaud maison ou babyccino et jus d'orange frais pressé 1dl	
CROISSANT JAMBON & FROMAGE	5.5
croissant pur beurre et jambon cuit	

Céréales, Fruits Frais & Yaourt

BIRCHER MÜESLI BIO MAISON	9.9
avoine bio avec du lait, yaourt fribourgeois, fruits rouges et menthe fraîche	
GRANOLA BIO MAISON	9.9
aux fruits des bois et coulis de fruits rouges	
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	9.9

Accompagnements

ŒUF À LA COQUE	3.5
VIENNOISERIE AU CHOIX	1.5
1/2 AVOCAT OU GUACAMOLE	4.5
SAUMON FUMÉ	6.0
BACON	4.5
JUS D'ORANGE GRANDE TAILLE 3dl	1.6
BOISSON CHAUDE GRANDE TAILLE	1.8
BOISSON VÉGÉTALE ^V	1.0
EXTRA SHOT DE CAFÉ	1.8
BOISSON ALCOLISÉE AU CHOIX	4.0

Oeufs

LES ŒUFS À LA COQUE	6.5	
servis avec du pain de blé bio GRTA		
ŒUFS BROUILLÉS	12.9	
• avec ½ avocat		4.5
• avec saumon fumé		6.0
• avec bacon		4.5

Brunch

servi avec un panier de pains, nos confitures bio, du miel d'acacia, nos pâtes à tartiner bio, du beurre Suisse Garantie, une boisson chaude au choix et un jus d'orange frais pressé 2dl

BRUNCH CLASSIQUE	35.9
œuf à la coque ou brouillé, jambon cru et cuit, Gruyère AOC, Tomme de Savoie et un croissant	
BRUNCH ROYAL	45.9
œuf à la coque ou brouillé, jambon cru et cuit, Gruyère AOC, Tomme de Savoie, toast avocat, Bircher muesli bio maison, taboulé de quinoa, tartare de tomate et carotte, guacamole, caviar de betterave, salade de fruits frais maison et un croissant	
BRUNCH VEGAN ^V	39.9
toast avocat, petite soupe fraîche du jour, taboulé de quinoa, tartare de tomate et carotte, guacamole, caviar de betterave et salade de fruits frais maison	



Notre philosophie c'est qu'à chaque fois que nous le pouvons, nous nous approvisionnons en ingrédients issus de l'agriculture biologique et du terroir local

Viennoiseries

Notre pain de blé bio est fabriqué à base de farine GRTA meulée à la pierre, puis façonné à la main et cuit au four à bois

CROISSANT PUR BEURRE	2.3
CROISSANT AUX AMANDES	4.4
PAIN AU SUCRE	2.3
PAIN AU CHOCOLAT	3.6
BRIOCHE À TÊTE	2.3
ESCARGOT AUX RAISINS	3.9
SALÉE AU SUCRE	4.4
CROIX SUCRÉE À LA VANILLE	3.7

Tartines

Réalisées sur du pain de blé bio au levain naturel, à base de farine certifiée GRTA
Option pain sans gluten sur demande

TOAST AVOCAT ^V 19.9

pain de blé toasté, guacamole, tomate, radis, pickles de concombre, super seeds, roquette et avocat

- avec œuf brouillé 3.5
- avec saumon fumé 6.0
- avec bacon 4.5

SAUMON FUMÉ 22.9

pickles de concombre, radis, sauce aux herbes maison, beurre Suisse Garantie, ciboulette et citron

POULET RÔTI & GUACAMOLE 20.9

tomate, coriandre, pesto basilic et crème acidulée

CLUB 20.9

poulet rôti, œuf, tomate et cornichon

TARTINE POULET FUMÉ & MOZZARELLA 22.9

courgette grillée, roquette, tomate, pesto basilic et Parmigiano Reggiano AOP

CROQUE MONSIEUR GRATINÉ 21.9

jambon cuit, Gruyère AOC, moutarde à l'ancienne, servi avec une salade de mesclun, tomate et noix

CROQUE DU JARDINIER ^V 22.9

houmous, avocat, courgette grillée, tomate, pickles de concombre, pesto basilic, servi avec une salade de mesclun, carotte et super seeds

Assiettes

Servies avec un panier de pains

BOTANIQUE VEGAN ^V 25.9

taboulé de quinoa, roquette, guacamole, houmous, caviar de betterave, radis, concombre, tomate séchée et pain aux noix

ALAIN COUMONT 26.9

mozzarella di Bufala, roquette, Parmigiano Reggiano AOP, melon, jambon cru, houmous, tartare de tomate et carotte, super seeds, tomate séchée et pesto basilic

Nos assiettes À Partager

Servies avec un panier de pains

GUACAMOLE ^V 8.9

HOUMOUS ^V 8.9

CAVIAR DE BETTERAVE ^V 8.9

FROMAGE ET CHARCUTERIE 17.9

NOS SUGGESTIONS

Toutes nos soupes et nos quiches fraîches sont faites de manière artisanale

SOUPE FRAÎCHE DU JOUR 13.9

servie avec du pain de blé bio au levain naturel

QUICHE FRAÎCHE DU MOMENT 22.9

avec salade de mesclun et petite soupe du jour

DÉJEUNER DU BOULANGER 22.9

soupe du jour et demi-tartine du jour, servies avec une salade de mesclun

Salades

Servies avec un panier de pains

VEGAN ^V 24.9

roquette, carotte, radis, concombre, tomate, super seeds, gingembre, melon et avocat

THON RUSTIQUE 22.9

roquette, tomate, pickles de concombre, super seeds, ciboulette, croûton et vinaigrette balsamique

POULET FUMÉ 25.9

tomate, concombre, œuf, avocat, Parmigiano Reggiano AOP et vinaigrette Lapsang

CHÈVRE VÉGÉTARIEN 25.9

sirop de poire, super seeds, Parmigiano Reggiano AOP, vinaigrette balsamique et toasts

CÉSAR 25.9

poulet rôti, bacon, œuf dur, Parmigiano Reggiano AOP, croûton et sauce César Pain Quotidien

PETITE SALADE DE MESCLUN ^V 8.9

tomate, radis et concombre

Accompagnements pour Tartines & Salades

ŒUF DUR 3.5

ŒUF BROUILLÉ 3.5

1/2 AVOCAT 4.5

SAUMON FUMÉ 6.0

SUPER SEEDS 2.5

PARMIGIANO REGGIANO AOP 3.5

BACON 4.5

Desserts

Nos desserts sont réalisés maison ou par des pâtisseries locaux

TARTELETTE PISTACHE	6.9	MUFFIN CHOCOLAT OU MYRTILLE	5.1
TARTELETTE FRAMBOISE	6.9	BROWNIE AU CHOCOLAT	5.5
CHEESECAKE ET COULIS DE FRUITS ROUGES	7.3	<u>DESSERTS CUIT AU FEU DE BOIS</u>	
MACARON CHOCOLAT OU CAFÉ	5.9	TARTE CITRON MERINGUÉE	7.9
GAUFRE BELGE AUX FRUITS ROUGES	8.5	CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES	7.9
		TARTE AUX POMMES	7.9

Boissons Chaudes

Nos boissons maison sont faites de façon artisanale

LES CLASSIQUES

CAFÉ	4.2
AMERICANO	4.4
ESPRESSO	4.2
DOUBLE ESPRESSO	5.7
MOCCHACINO	7.5
RENVERSÉ	5.6
CAPPUCCINO	6.0
CAFÉ MACCHIATO	5.6
LATTE MACCHIATO	7.5
CHAI LATTE	7.5
*CHOCOLAT MAISON 1dl 3dl	2.3 6.9

THÉ AU CHOIX

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE	6.0
THÉ AU CITRON FRAIS	6.0
INFUSION DE GINGEMBRE FRAIS	6.0
THÉ	5.6

Earl Grey, English Breakfast, Camomille, Jasmin, Rooibos, Chunmee Green, Masala Chai

+ Boisson chaude grande taille	1.8
+ Boisson végétale	1.0
+ Extra shot de café	1.8
+ Sirop vanille ou caramel	1.0

LES BOISSONS GLACÉES

CAFÉ	4.2
CHOCOLAT MAISON	6.9
LATTE MACCHIATO	7.5
CHAI LATTE	7.5

Bières*

BIÈRE CALVINUS BLONDE BIO 1dl 3dl	2.5 7.4
BIÈRE CALVINUS BLANCHE 1dl 3dl	2.5 7.4

Boissons froides faites maison

*CITRONNADE 1dl 3dl à la menthe fraîche	2.1 6.3
THÉ FROID 3dl aux fruits rouges et hibiscus	6.3
LIMONADE DE GINGEMBRE 3dl	6.3
*EAU MINÉRALE 1dl 3dl	1.8 5.5
*EAU MINÉRALE PÉTILLANTE 1dl 3dl	1.8 5.5

JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉ 2dl 3dl orange, pomme, carotte et gingembre	6.9 8.0
---	-----------

Vins & Prosecco

Nos vins sont bio

CHASSELAS

DOMAINE DES BALISIERS 1dl	7.4
DOMAINE DES BALISIERS 7,5dl	46

GAMAY

DOMAINE DES BALISIERS 1dl	7.4
DOMAINE DES BALISIERS 7,5dl	46

PÉTILLANT

PROSECCO 1dl	7.5
PROSECCO 7,5dl	46

APEROL SPRITZ 3dl	12.9
-------------------	------