



# Entrées

## Soupe du Moment

Petite: CHF 6.00 | Grande: CHF 12.00

Sélection quotidienne, préparée avec des ingrédients locaux et biologiques, reflétant les saveurs de la saison.

Allergènes : Veuillez consulter notre personnel pour plus de détails.

## Salade du Moment

Petite: CHF 7.00 | Grande: CHF 15.00

Salade fraîche de légumes biologiques de notre jardin, servie avec une vinaigrette maison. Idéale en tant que légère entrée ou accompagnement.

Allergènes : Veuillez consulter notre personnel pour plus de détails.

## Poire Rôtie au Fromage Bleu et Noix

CHF 18.50

Une poire délicatement rôtie, farcie de fromage bleu, de noix et de thym, servie sur un lit de salade verte avec une vinaigrette miel-moutarde.

Allergènes: Produits laitiers, noix, miel, moutarde.

## Le Petolet Rôti aux Oignons Caramélisés

CHF 19.00

Fromage de chèvre et de brebis rôti avec du miel, des oignons caramélisés et des noix, accompagné de roquette fraîche et des toasts artisanaux de La Cave à Levain, délicatement parfumés aux figues. Option sans gluten disponible sur demande.


Allergènes : Produits laitiers, noix, gluten, miel.

## Faux Gras de Noix de Cajou (Vegan)

CHF 19.50

Pâté végétalien crémeux à base de noix de cajou, parfumé à la truffe et au cognac. Servi avec des toasts artisanaux de La Cave à Levain aux figues et une confiture maison de Dely's Fleurs.

Allergènes: Noix, gluten, alcool.





# Plats principaux

## Goulash de Champignons Maison (Vegan)

CHF 26.00

Un goulash réconfortant de champignons et légumes racines mijoté dans une sauce riche, accompagné de sarrasin.

Allergènes : Céleri, alcool.

## Curry Rose aux Légumes et Quorn

CHF 27.00

Un curry crémeux avec des pois chiches, du quorn et des légumes racines, accompagné de riz.

Option vegan disponible sans quorn.

Allergènes : Œufs.

## Dhal Rose aux Lentilles (Vegan)

CHF 25.00

Dhal crémeux de lentilles accompagné de légumes de saison, servi avec du riz.

Allergènes: Aucun.

## VG Burger

CHF 29.50

Un burger végétarien dans une brioche maison, garni de champignons effilochés, de salade croquante, de coleslaw et de sauce maison. Accompagné de frites Rösti.

Allergènes: Gluten, produits laitiers, œufs, moutarde, sésame, alcool.





# Plats principaux

## Burger VG Truffé

CHF 37.50

Un burger raffiné dans une brioche maison moelleuse, garni de fromage truffé fondant, de champignons effilochés délicatement mijotés, d'un coleslaw croquant et d'une sauce maison parfumée à la truffe.

Accompagné de frites Rösti croustillantes, ce plat allie élégance et gourmandise pour une expérience culinaire exceptionnelle.

Allergènes : Gluten, produits laitiers, œufs, moutarde, sésame, alcool.

## Croûte aux Champignons au Fromage

CHF 22.50

Une croûte sans gluten sur pain de sarrasin de La Cave à Levain, garnie de fromage fondant, de champignons frais et d'oignons caramélisés. Accompagnée de légumes marinés maison pour une touche de fraîcheur.

Allergènes : Produits laitiers, alcool.

## Croûte au Fromage Truffée avec Oeuf

CHF 28.00

Une version luxueuse de la croûte au fromage : sans gluten, préparée sur pain de sarrasin de La Cave à Levain, enrichie de truffe délicate, de champignons savoureux et surmontée d'un œuf au plat. Servie avec des légumes marinés maison pour une expérience culinaire raffinée.


Allergènes : Produits laitiers, œufs, alcool.

## Champignons Gourmet façon Bourguignon (Vegan)

CHF 36.50

Une interprétation luxueuse du classique bourguignon : ragoût de champignons et légumes racines mijotés dans une sauce raffinée au vin rouge biologique, servi avec une purée de pommes de terre veloutée, un assortiment de crudités croquantes, et parsemé de noisettes caramélisées pour une touche d'élégance. Un véritable festin pour les amateurs de cuisine sophistiquée.

Allergènes : Céleri, alcool, noix.





# Plats pour Enfants

## Purée de Pommes de Terre avec Légumes et Œufs

CHF 14.50

Un plat équilibré et délicieux composé d'une purée de pommes de terre crémeuse, accompagnée de légumes biologiques cuits à l'eau et d'un œuf au plat. Parfait pour les petits gourmets.

Allergènes: Œufs.

## Nuggets Végétariens avec Frites Rösti

CHF 16.50

Des nuggets végétariens. Servis avec des frites Rösti.

Allergènes: Gluten, œufs, produits laitiers.

# Accompagnements et Sauces

## Accompagnements disponibles

Frites Rösti : CHF 9.00

Purée de pommes de terre (Vegan) : CHF 6.00

Mix Légumes vapeur (Vegan) : CHF 7.00

Salade verte croquante (Vegan) : CHF 5.00

Bol de riz (Vegan) : CHF 3.50

## Sauces disponibles

Sauce burger maison : CHF 3.00

Mayonnaise truffée : CHF 4.00

Crème aux herbes fraîches (Végétarien) : CHF 4.00





# Desserts

## Tarte de Saison

CHF 7.00

Allergènes: Dépend des ingrédients disponibles.

## Roulé à la Crème Noisette-Chocolat (Vegan)

CHF 4.90

Un roulé croustillant garni d'une crème noisette-chocolat onctueuse.

Allergènes: Gluten, noix.

## Mousse au Chocolat et Noisettes (Vegan)

CHF 8.50

Une mousse légère et onctueuse à base de chocolat et de noisettes, entièrement végétalienne, pour un plaisir gourmand et éthique.

Allergènes : Noisettes.

## Marronisu

CHF 12.00

Une réinterprétation gourmande du tiramisu, sublimée par une crème de marrons onctueuse, accompagnée de vermicelles délicats, avec une touche de café intense et un subtil parfum de liqueur de café.

Allergènes : Gluten, œufs, produits laitiers, alcool.

## Carrot Cake

CHF 6.90

Un cake moelleux à la carotte, parfumé aux épices et enrichi de noix croquantes.


Allergènes : Gluten, noix, œufs, produits laitiers.

## Cheesecake au Chocolat Blanc et Dulce de Leche

CHF 8.90

Un cheesecake onctueux avec une touche de chocolat blanc et un dulce de leche crémeux.

Allergènes: Produits laitiers, œufs.





# Carte de Boissons

## CAFÉ & THÉ

Café | Espresso  
CHF 3.70

Double Espresso  
CHF 4.50

Café de Céréales  
CHF 3.70

Cappuccino | Renversé  
CHF 4.50

Thé en Sachet  
CHF 3.70

Thé en Vrac  
CHF 4.50

Concentré de Curcuma,  
Gingembre et Citron  
(chaud ou froid)  
CHF 4.90

## SAVEURS D'HIVER

Café Latte Pain d'Épices  
CHF 5.90

Lait au Pain d'Épices  
CHF 5.20

Jus de Pomme Chaud Aromatique  
CHF 5.50

Thé Hivernal Fruité  
CHF 6.50

Vin Chaud  
CHF 7.50

## LATTE


Chaï Latte  
CHF 5.00

Matcha Latte  
CHF 5.00

Lait Doré  
Curcuma, poivre, gingembre, cannelle.  
CHF 5.00

Chocolat Chaud  
CHF 5.00

Lait Rose  
Sirop de betterave et cannelle.  
CHF 5.00





# Carte de Boissons

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Limonade Malternative  
33cl CHF 5.50

Eau Gazeuse  
1L CHF 5.00 | 5dl CHF 3.00 |  
3dl CHF 2.00 | 2dl CHF 1.00

Eau Filtrée de Source  
1L CHF 2.00 | 5dl CHF 1.00

Sirop Dély's Fleurs  
avec Eau Gazeuse | Plate  
3dl CHF 2.00

Urban Kombucha  
33cl CHF 5.50

Kéfir Kosmos  
33cl CHF 6.20

Cola  
Isis Bio  
33cl CHF 5.50

## BOISSONS FRAÎCHES MAISON

Cocktail Fraise  
Citron et Ginger Beer Maison  
CHF 6.90

Jus de Fruits et Légumes Frais  
2dl CHF 4.50 | 3dl CHF 5.50


Tisane Froide Maison  
Hibiscus et Menthe  
2dl CHF 3.90 | 3dl CHF 4.90

Thé Froid Maison  
Maté et Citron Vert  
2dl CHF 3.90 | 3dl

Jus de Pommes  
Dussex-Binggeli  
2dl CHF 3.50 | 3dl CHF 4.50

Jus de Poires  
Dussex-Binggeli  
2dl CHF 3.50 | 3dl CHF 4.50

Nectar de Fraises  
Dussex-Binggeli  
25cl CHF 5.50  
CHF 4.90





# Carte de Boissons

## VINS ROUGES

Cornalin

Rouvinez

75cl CHF 49.00 | 1dl - CHF 7.50

Merlot

Rouvinez

75cl CHF 49.00 | 1dl - CHF 8.00

Gamay

Petite Vertu

50cl CHF 28.00

Syrah

Rouvinez

75cl CHF 49.00

## CIDRE ET BIÈRES

Cidre

33cl CHF 6.00

Bières sans Gluten

33cl CHF 4.90

Bières sans Alcool

33cl CHF 4.50

Bières Artisanale Malternative

Blonde, Blanche et au Gingembre

33cl CHF 6.90

## VINS BLANCS

Fendant

Petite Vertu

37.5cl CHF 19.00 | 1dl CHF 4.90

Chasselas

Cave de la Côte

75cl CHF 27.00

Petite Arvine

Petite Vertu

75cl CHF 29.00

Cabernet blanc

ViniferaVenture

75cl - CHF 35.00

