# LUNCH

## STARTERS FOR SHARING

**BRIOCHE & DIPS (FOR 2-3)** VEGETARIAN ..... **17 CHF**
Houmous de courge & curcuma, Tzatziki & Mousse d'avocat
*Pumpkin & Turmeric Hummus, Tzatziki & Avocado spread*

**FALL BITES (FOR 2)** ..... **18 CHF**
2 Bouchées thon-avocat, 2 Keftas de boeuf & tzatziki, Mousse d'avocat & brioche
*2 Tuna & avocado bites, 2 Beef keftas & Tzatziki, Avocado spread & brioche*

## HEALTHY CORNER

**Base commune** : quinoa, mesclun, avocat, edamame, courge rôtie, chou rouge, romanesco, croustillants de pois chiches & vinaigrette soja

**All bowls** : *quinoa, mesclun, avocado, edamame, roasted squash, red cabbage, romanesco, crispy chickpeas & soy dressing*

**CHICKEN BOOSTER BOWL** GF ..... **26 CHF**
Poulet mariné au curry jaune / *Yellow curry marinated chicken*

**SUPEROCEAN BOWL** GF ..... **28 CHF**
Pavé de saumon grillé / *Grilled salmon fillet*

**SMOKY TOFU BOWL** VEGAN ..... **24 CHF**
Tofu bio fumé / *Organic smoked tofu*

**ZEN TUNA BOWL** ..... **28 CHF**
Thon façon teriyaki / *Teriyaki-style tuna*

**EXTRA PROTEIN** ..... **7 CHF**
Poulet, saumon, thon, tofu fumé / *Chicken, salmon, tuna, smoked tofu*

**EXTRA SOY-MARINATED EGG** VEGETARIAN ..... **3.5 CHF**
Oeuf mariné au soja

## SIDE DISHES & LITTLE ONES

*FRENCH FRIES GF VEGAN ..... 7 CHF
*RÖSTI VEGETARIAN ..... 8 CHF
*MESCLUN SALAD GF VEGAN ..... 6 CHF
*KIDS' MENU (UP TO 12 YEARS OLD) ..... 15 CHF
Poulet frites / *Chicken & Fries*

**PLAT & PASTA DU JOUR** ..... **25 CHF**
Demandez à notre équipe le plat et la pasta du jour
*Ask our team for the dish and the pasta of the day*

## AUTUMN CLASSICS

**CREAMY TARRAGON CHICKEN** ..... **29 CHF**
Poulet à la crème d'estragon, sarrasin grillé & riz basmati
*Chicken in tarragon cream, toasted buckwheat & basmati rice*

**SLOW-COOKED BEEF & POLENTA** ..... **32 CHF**
Paleron mijoté au vin rouge, polenta crémeuse & jus corsé
*Red wine-braised beef, creamy polenta & rich jus*

**ROASTED SQUASH & KEFTA** GF ..... **27 CHF**
Courge rôtie, kefta de bœuf, feta & grenade. **Option veggie** VEGETARIAN **: 22 CHF**
*Roasted squash, beef kefta, feta & pomegranate.* **Veggie option** VEGETARIAN **: 22 CHF**

**SOFT EGGS & POLENTA** VEGETARIAN GF ..... **24 CHF**
Œufs mollets au soja, polenta crémeuse, parmesan & noisettes
*Soy-marinated soft eggs, creamy polenta, parmesan cheese & hazelnuts*

## SANDWICHES *SERVED WITH MESCLUN SALAD

**SWISS ALPINE PARMA HAM & CHEESE** .... **25 CHF**
Jambon de Parme DOP, raclette fondante, sauce Mornay & salade
*PDO Parma ham, melted raclette cheese, Mornay sauce & salad*

**TUNA & AVOCADO BRIOCHE** ..... **27 CHF**
Tartare de thon, avocat & mayonnaise citronnée
*Tuna tartar, avocado & lemon mayonnaise*

**GOLDEN CHICKEN BRIOCHE** ..... **25 CHF**
Brioché de poulet mariné au curry jaune, avocat, mesclun & mayonnaise curry
*Yellow curry-marinated chicken brioche, avocado, mixed greens & curry mayonnaise*

**SWISS TRUFFLE GRILLED CHEESE** VEGETARIAN ..... **22 CHF**
Raclette fondante, sauce Mornay à la truffe (Tuber aestivum 5%)
*Melted raclette cheese, truffle Mornay sauce*

## DESSERTS VEGETARIAN

**CHOCOLATE FONDANT** *with bourbon vanilla ice cream* .. **12 CHF**
**BLUEBERRY CHEESECAKE** *myrtilles fraiches et coulis* ... **12 CHF**
**LIKE A SNICKERS** *with chocolate ice cream* ..... **12 CHF**
**BERRY & PISTACHIO CRUNCH** *with pistachio ice cream* **12 CHF**
**ICE CREAM SCOOP** *pistachio, vanilla, chocolate, strawberry* **5 CHF**
**CAFÉ AFFOGATO** *pistachio, vanilla, chocolate* ..... **9 CHF**
**CAFÉ GOURMAND** *with our mignardises* ..... **13 CHF**

**VERITABLE FONDANT GENEVOIS (FOR 2)** **20 CHF**
**Fondant au chocolat tiède à partager, fleur de sel, servi dans sa boîte**
*Warm chocolate fondant from Geneva to share, served in its wooden box*

VEGETARIAN GF GLUTEN FREE VEGAN
En cas d'allergies, merci de vous adresser à notre équipe
Prices are in CHF and TVA is included