

BRUNCH

Chaque dimanche

- // Horaires d'ouverture: 10h30-14h30
- // Cuisine: 10h30-13h30
- // possibilité de demander du pain sans gluten

LE FONDAMENTAL ! 14.-

Tresse et pain frais du boulanger
Mini viennoiseries
Beurre
Miel & confiture
Crunchy Ovomaltine

LE TERROIR 22.-

Röstis
Oeufs brouillés
Lard grillé, saucisses
Cassoulet du chef

SO SWISS ! 22.-

Assortiment de fromages
et de charcuterie


L'EPIS TAFF' 22.-

Duo de tartares
// bœuf recette maison
// féra du lac fumée à froid
// pain toasté, beurre

LE GOURMAND 14.-

Pancakes au sirop d'érable & fruits rouges

JUS DE FRUITS

Smoothie Deep Purple // 10.- 
Bananes, épinards frais, myrtilles, lait
d'amandes, avoine sans gluten, beurre
d'amandes

Jus d'oranges frais pressé // 7.-

Jus de pommes artisanal // 4,50

COCKTAILS & VINS !

Red Snapper // 16.-
Gin, jus de tomate, assaisonnement miso

Garibaldi // 12.-
Campari et jus d'orange

Espresso Martini // 15.-
Vodka, Kahlua, café

Bellini // 15.-
Purée de pêche blanche et Prosecco

Coupe de Prosecco // 7.-

Blanc Gewürztraminer, Hämmerli, Ins // 7.-

Rouge La Passion, Hämmerli, Ins // 11.-

Rosé Oeil-de-Perdrix, St-Sébastien // 6.-

Vin orange Schiller, Schott // 12.-

CAFÉS & THÉS

Espresso, café // 4.-

Renversé, cappuccino* // 4.80

Latte Macchiato* // 5.-

Chocolat froid ou chaud* // 4.50

Thés et infusions // 4.50

Chai Latte* // 5.-

Iced Coffee* // 6.-

Iced Chai Latte* // 6.-

* possibilité de commander avec lait végétal :-)