



PÂTISSERIE

LION  
D'OR

PAR CHEF COSTA

SALON DE THÉ

## LES OEUFS

Œufs Bénédicte **18.-** / Œufs au plat **9.-**

Omelette **11.-** / Œufs brouillés **11.-**

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES **4.-**

## LA TERRE ET LA MER

Jambon suisse 50 gr **8.-**

Toast à l'avocat **8.-**

Bircher muesli **8.-**

Saumon fumé 50 gr **14.-**

Planche de saumon  
fumé 90 gr **26.-**

Planche de charcuterie  
suisse **24.-**

Planche de fromages  
suisse **18.-**

Caviar Icone®  
5 gr **20.-** / 10 gr **40.-**

## TARTINES ET VIENNOISERIES

Demi-baguette, beurre  
et confiture ou miel  
(au choix) **8.-**

Pain au chocolat **3.-**

Croissant **2.20**

Pancakes **9.-**

Brioche feuilletée coeur  
framboise **3.20**

Brioche pépites de  
chocolat **2.80**

Brioche au sucre et  
crème de Gruyère **3.20**

Tarte au sucre **3.50**

Chausson aux pommes  
**2.90**

Pain perdu à la fleur  
d'oranger  
(à la demande) **14.-**

## TEA TIME

SERVI DE 15 H À 18 H

MOMENT GOURMAND ■ MOMENT GOURMAND

Sélection du Chef

Scones

Brioche feuilletée

Madeleine confite au citron

Cookies aux 2 chocolats

Club concombre et crème à l'aneth

Club saumon et moutarde savora

Club à la ventrèche de thon

Club « mimosa d'œufs »

Sélection des créations  
de saison de Sofia

MOMENT GOURMAND ■ MOMENT GOURMAND

### CLASSIQUE

Sélection du Chef

Au choix : café, thé, chocolat  
chaud maison **42.-**

Pour 2 personnes

### PRESTIGE

Tea Time Classique  
Accompagné d'une coupe  
de champagne **58.-**

Pour 2 personnes

# DOUCEURS

DOMINIQUE COSTA & SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

**Tarte citron meringuée 7.20**

**Saint-honoré**

Vanille, caramel tendre, fleur de sel 7.90

**Tarte aux poires**

Façon amandine 7.90

**Baba au rhum 7.90**

**Macaron framboise**

Crème légère vanille 8.-

**Tarte chocolat**

Chantilly jivara 7.20

**Nuage amande pamplemousse 8.-**

**Tarte tatin**

Quenelle chantilly vanille 7.20

**Eclair chocolat**

Streusel cacao 6.50

**Eclair café**

Glaçage et gavotte 6.50

**Pavlova noix de coco - mangue - passion**

(Sans gluten, sans lactose) 6.90



# BISCUITS SECS

Financier noisette 4.20

Brownie 4.20

Moelleux aux amandes 4.20

Cookie à la cacahuète 2.90

Cookie aux 2 chocolats 2.70

Madeleine confite au citron 2.50

Madeleine coeur chocolat, enrobée de chocolat 2.50

Scones (2pc) 6.50

Crème de la Gruyere et confiture

Cake à l'orange (450gr) 20.-

Cake au citron (450gr) 20.-

Cake marbré (450gr) 20.-

Cake chocolat (450gr) 20.-

# PETITE RESTAURATION

## SANDWICHS

### *Le club sandwich poulet*

Pain de mie, suprême de volaille, tomate, oeuf dur, salade romaine, moutarde à l'ancienne **21.-**

### *Le club sandwich homard*

Pain de mie, homard, tomates, oeuf, salade romaine, crème à l'aneth **36.-**

### *Le wrap*

Gambas, sucrose, pamplemousse, avocat, coriandre, sauce cocktail **16.-**

### *Les pains au lait*

Saumon fumé, concombre, pickles, crème à l'aneth **8.-**

Jambon blanc, gruyère, beurre, moutarde **7.-**

Poulet & curry **8.-**

Légumes grillés et caviar d'aubergine **7.-**

### *La foccacia*

Mozzarella di bufala, tomates, pesto, roquette **12.-**

### *La ciabatta olive*

Jambon de Parme, tomates confites, roquette **12.-**

### *Le croque-monsieur 18.-*

### *Le croque-madame 20.-*

### *Le hot dog 13.-*

### *Accompagnements*

Frites **6.-**

Salade verte **5.-**

## SALADES

### *Poke bowl saumon fumé*

Quinoa, oignon rouge, chou blanc, carotte râpée, avocat, vinaigrette mangue / passion **24.-**

### *L'incontournable Chicken Cæsar*

Volaille, salade romaine, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Cæsar **23.-**

### *Gambas Cæsar*

Gambas, salade romaine, tomates, croûtons, copeaux de parmesan et sauce Cæsar **26.-**

### *Salade de thon*

Fusilli, sucrose, maïs, ventrèche de thon, olives, tomates cerises, basilic, vinaigrette citron **24.-**



## SOUPES

Servies chaudes ou froides

Velouté de carottes / gingembre **12.-**

Velouté de butternut **15.-**

Velouté Dubarry / curry **9.-**

Origines des viandes et poissons : Saumon : Ecosse / Gambas : Océan indien / Homard : Canada / Thon : Méditerranée / Volaille : Suisse / Porc : Italie - Suisse  
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.  
Prix en CHF, Service et TVA 7.7% inclus.



# BOISSONS

## SOFTS

Jus de fruits IRIS, Valais 25 cl **6.50**  
Pomme / Poire / Abricot / Tomate

Jus d'oranges pressées 15 cl **8.50**

Lemonaid Limette BIO 33 cl **6.-**

Fusetea thé froid 33 cl **5.-**  
Pêche / Citron

Cocktails detox **14.-**  
(A la demande et en fonction des fruits  
et des légumes frais du marché)

Coca-Cola 33 cl **5.-**

Coca-Cola Zéro 33cl **5.-**

Tonic Water Fever Tree 20 cl **6.50**

Ginger Beer Fever Tree 20 cl **6.50**

Bitter San Pellegrino 10 cl **6.50**

Perrier 33 cl **5.50**

Eau minérale Sembrancher 37,5 cl **6.50**

## BIÈRE

Bière artisanale DR.GAB'S,  
"Pépîte", Puidoux, VD 33 cl **8.50**



**VINS OUVERTS**  
Vin blanc / rouge / rosé  
Domaine de la Vigne Blanche,  
Cologny, Sarah Meylan  
1 dl **8.-** / 75 cl **58.-**  
Prosecco  
1 dl **9.-** / 75 cl **55.-**  
Champagne Dehors  
1 dl **16.-** / 75 cl **85.-**  
Champagne Deutz  
1/2 bouteille **65.-**

Pour un choix plus large, la carte des vins  
de l'Auberge est à votre disposition.

## THÉS ET INFUSIONS

### Inde

Assam Greenwood **4.50**  
Darjeeling Namring **4.50**  
Earl Grey **4.50**

### Chine

Thé Jasmin Silver Sickle **7.-**  
Lapsang Souchong **5.50**  
(Thé noir fumé au bois d'épicéa frais)

### Japon

Thé vert Genmaicha **5.50**

### Thés parfumés

Thé Noir Tchai **5.50**  
(Gingembre, cardamome, cannelle)  
Thé Vert menthe **5.50**

### Infusions

Camomille **5.50**  
Verveine **5.50**  
Mélange Oranger **5.50**  
(Fleur d'oranger, cannelle, pommes)  
Rooibush **5.50**  
(Fleurs de tournesol, le tout délicatement  
parfumé à la rose, vanille et pamplemousse)

## CAFÉS

Espresso / Décaféiné **4.50**  
Double espresso **5.50**  
Renversé **6.-**  
Cappuccino **6.-**  
Café viennois **7.-**  
Espresso macchiato **4.80**  
Latte macchiato **7.-**

## LES INCONTOURNABLES

Chocolat chaud fait maison **6.90**  
Poivre de timut  
Le fameux chocolat chaud Sofia **9.90**  
(Crème fouettée, sphère au chocolat et guimauves  
arrosées de chocolat chaud maison)

Toutes nos boissons composées de lait  
peuvent être servies avec du lait  
de soja ou du lait d'amande.



