



PÂTISSERIE
SOFIA

PAR CHEF COSTA

Issues d'une production locale et genevoise, salé et sucré se déclinent tout au long de la journée pour offrir aux clients des produits de grande qualité.

Les pâtisseries et les viennoiseries sont gourmandes mais légères, le sucre cède la place à la texture, aux courbes et aux volumes. On les dévore d'abord avec les yeux.

La proposition de la petite restauration se veut elle aussi généreuse et en relation avec les saisons, le goût y est privilégié car il ne faut jamais sacrifier au temps le plaisir de bien manger.

“ *J'aime profondément travailler les produits et donner une part de rêve et de plaisir aux clients. Dans ce métier, il faut constamment être à l'écoute de leurs envies, de leurs attentes, pour réaliser des desserts inoubliables.* ”

DOMINIQUE COSTA



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





PETITE RESTAURATION

SANDWICHES

Brioche feuilletée

Jambon, fromage **9.80**

Poulet, curry, coleslaw **9.80**

Tomate, mozzarella **9.80**

Viennois

Jambon, fromage **7.90**

Thon, mayonnaise **7.90**

Fromage **7.90**

Viande séchée **7.90**

QUICHES

Quiche lorraine **8.50**

Quiche au fromage **8.50**

SALADES

Salade de la semaine **14.90**

L'incontournable César au poulet

Volaille, salade romaine, tomate, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César **14.90**

Salade de tomates et mozzarella **14.90**

Salade de crevettes thaï **14.90**

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte **4.80**

Coleslaw **4.80**

Carottes râpées **4.80**



PAINS

Baguette de Jussy

300g **2.90** 480g **4.50**

Torsade tradition 300g **3.10**

Torsade tradition céréales
300g **3.30**

Pain de campagne 340g **4.50**

Pain au levain 220g **4.80**

Pain multicéréales 300g **4.50**

Brioche tressée 400g **5.90**

Boule de pain individuelle
60g **0.90**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso/Ristretto/Décaféiné
3.90

Espresso macchiato **4.20**

Double espresso **4.90**

Renversé **5.50**

Cappuccino **5.50**

THÉS TEA REPERTOIRE™

Inde

English Breakfast Assam **5.-**

Darjeeling Grand Cru **5.-**

Earl Grey Répertoire **5.-**

Chine

Imperial Jasmine Bio **7.-**

Lapsang Souchong **6.-**

Thés Vert

Secnha Bio **7.-**

Genmaicha **6.-**

Hojicha **6.-**

Sencha Yuzu Fugiyama **7.-**

Taiwan

Thé Oolong Classical Oriental
Beauty **8.-**

MOCHA CHOCO Ristretto, lait,
chocolat 66%, cacao **6.80**

MOCHA CAMEL Cappuccino,
sauce caramel **6.80**

CHOCOLAT CHAUD Grand Cru,
fait maison **5.90**

LATTE MACCHIATO **6.80**

CAFE VIENNOIS Café, lait,
chocolat 66%, chantilly **7.-**

CAFE SOFIA Espresso, lait
d'amande, mélange d'épices **6.50**

MATCHA LATTE Matcha, lait de
soja **7.90**

LES INCONTOURNABLES

Thés mélangés

Chai Massala **6.-**

Thé Vert Menthe **6.-**

Thé Blanc Jardins Méditerranée **6.-**

Thé de Fleur d'oranger **6.-**

INFUSIONS

Fleur d'oranger, tilleul, écorces
oranges, fleur de sureau **7.-**

Rooibos du Soleil **6.-**

Camomille **6.-**

Verveine **6.-**



BOISSONS FROIDES

SOFTS

Jus de fruits OPALINE
Pommes-poires / Pommes-
framboises / Pommes-betteraves /
Abricots / Tomates 25 cl **5.50**

Jus d'oranges pressées
15 cl **8.50**

Limonade OPALINE
Lime-Gingembre 33 cl **6.-**

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

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

Coca-Cola zéro 33cl **5.-**

Tonic Water Fever-Tree
20 cl **6.50**

San Pellegrino 33 cl **3.50**

Perrier 33 cl **5.50**

Eau minérale 33 cl **3.50**

LES INCONTOURNABLES

SHAKERATTO Ristretto double,
glaçons, eau **5.50**

ICE LATTE Espresso, lait,
glaçons **6.30**

ICE MOCHA Espresso, lait,
glaçons, sauce chocolat, cacao
7.50

ESPRESSO TONIC Espresso,
tonic, glaçons, zeste de citron
6.50

DOUCEURS

LE CHEF DOMINIQUE COSTA
& SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

MISS SOFIA

Framboises, litchis,
crème légère vanille **8.10**

LE CHOCO SUISSE

Biscuit cacao, feuillantine
praliné, ganache tendre
chocolat, goutte de mousse
aux 2 chocolats, crème
de Gruyère **7.90**

L'ACIDULÉ

Pâte sucrée, biscuit amande
aux zestes de citron, crème
aux 2 citrons, meringue,
jus de yuzu **7.30**

L'ÉCLAIR

Chou garni d'un crémeux
chocolat grand cru **6.60**

100% VANILLE

Chou tout vanille
de Madagascar et
noix de pécan **7.20**

LE CHOUNUTS

Pâte à choux, crème
à la vanille, beurre de
cacahuètes, cacahuètes,
chocolat craquant **7.10**

LE STRAWBERRY

Biscuit cuillère, crème légère
vanille, compotée de fraises,
façon fraisier **7.90**

1000 FEUILLES

Feuilletage caramélisé
et crème vanille **7.50**

RUBY

Tartelette confit cassis,
fruits rouges **8.10**

L'HONORÉ

Croustillant feuilleté
caramélisé, crème pistache,
compotée de framboises et
chantilly à la fleur d'oranger
8.-



POUR VOS RECEPTIONS & EVENEMENTS

*Demandez conseil à nos collaborateurs qui se feront une joie de
vous présenter notre vaste choix de douceurs en grands formats et
sur-mesure.*

