



VIENNOISERIES

Croissant **2.60**

Pain au
chocolat **3.40**

Brioche pépites
de chocolat **3.20**

Brioche au
sucre **3.20**

Brioche feuilletée
framboise **4.-**

Chausson aux
pommes **3.40**

Bircher **6.-**

Salade de fruits **6.-**

« Viennoiserie
du Chef » *en fonction
des saisons et à découvrir
en vitrine*



PETITES GOURMANDISES

Madeleine
framboise **3.20**

Madeleine chocolat
coeur pâte à tartiner
cacao **3.20**

Madeleine
citron **3.20**

Madeleine
pistache **3.20**

Madeleine
caramel **3.20**

Madeleine
nature **2.20**

Financier moelleux
aux amandes et
framboises **4.40**

Moelleux
pistache **4.40**

Brownie chocolat
noix pécan **4.40**

Cookie tendre
cacahuète **3.60**

Cookie tendre aux 2
chocolats **3.60**



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.

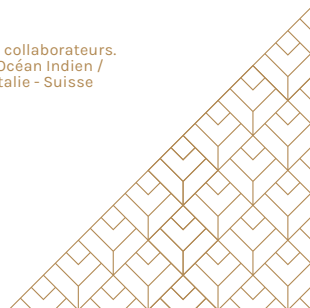
La proposition de la petite restauration se veut elle aussi généreuse et en relation avec les saisons, le goût y est privilégié car il ne faut jamais sacrifier au temps le plaisir de bien manger.

“ *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 11.-

Jambon, fromage
Poulet, curry, coleslaw
Tomate, mozzarella

Viennois 8.5

Jambon, fromage
Thon, mayonnaise
Fromage
Viande séchée

QUICHES 9.20

Quiche lorraine
Quiche au fromage

SALADES 16.90

Salade de la semaine

L'indispensable César
au poulet
*Volaille, salade romaine, tomate,
croûtons, copeaux de parmesan,
sauce César*

Salade de tomates et
mozzarella

Salade de crevettes thaï

ACCOMPAGNEMENTS 5.20

Salade verte
Coleslaw
Carottes râpées

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso/Ristretto/
Décaféiné **4.50**

Espresso macchiato **5.-**

Double espresso **7.50**

Renversé **6.-**

Cappuccino **6.-**

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 **7.-**

MOCHA CAMEL Cappuccino,
sauce caramel **7.-**

CHOCOLAT CHAUD Grand Cru,
fait maison **7.-**

LATTE MACCHIATO **7.-**

CAFE VIENNOIS Café, lait,
chocolat 66%, chantilly **7.20**

CAFE SOFIA Espresso, lait
d'amande, mélange d'épices **6.80**

MATCHA LATTE Matcha,
lait de soja **8.-**

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.-**

LES INCONTOURNABLES

BOISSONS FROIDES

SOFTS

Jus de fruits OPALINE
Pommes-poires / Pommes-
framboises / Pommes-betteraves /
Abricots / Tomates 25 cl **6.-**

Fusetea thé froid
Pêche / Citron 33 cl **5.50**

Coca-Cola 33 cl **5.50**

Coca-Cola zéro 33cl **5.50**

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

San Pellegrino 33 cl **3.50**

Perrier 33 cl **5.-**

Eau minérale 33 cl **5.-**

Esmé eau de fruits 33 cl **7.-**

LES INCONTOURNABLES

SHAKERATTO Ristretto double,
glaçons, eau **6.-**

ICE LATTE Espresso, lait,
glaçons **6.50**

ICE MOCHA Espresso, lait,
glaçons, sauce chocolat,
cacao **7.70**

ESPRESSO TONIC Espresso,
tonic, glaçons, zeste de citron **7.-**

VINS & PROSECCO

Rosé de Gamay, Domaine de
Beauvent, 2021 50cl **21.-**

Pinot Noir, Domaine de
Beauvent, 2021 50cl **24.-**

Blanc Chasselas, Domaine de
Beauvent, 2021 50cl **21.-**

Prosecco 20cl **15.-**

DOUCEURS

LE CHEF DOMINIQUE COSTA
& SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

MISS SOFIA

Framboises, litchis,
crème légère vanille **8.50**

LE CHOCO SUISSE

Biscuit cacao, feuillantine praliné,
ganache tendre chocolat, goutte
de mousse aux 2 chocolats,
c sur crème de Gruyère **8.40**

L'ACIDULÉ

Pâte sucrée, biscuit amande aux
zestes de citron, crème
aux 2 citrons, meringue,
jus de yuzu **7.80**

L'ÉCLAIR

Chou garni d'un crémeux chocolat
grand cru **7.-**

100% VANILLE

Chou tout vanille
de Madagascar et
noix de pécan **7.80**

LE CHOUNUTS

Pâte à choux, crème
à la vanille, beurre de
cacahuètes, cacahuètes,
chocolat craquant **7.70**

LE STRAWBERRY

Biscuit cuillère, crème légère
vanille, compotée de fraises,
façon fraisier **8.20**

1000 FEUILLES

Feuilletage caramélisé
et crème vanille **8.-**

RUBY

Tartelette confit cassis,
fruits rouges **8.50**

L'HONORÉ

Croustillant feuilleté
caramélisé, crème pistache,
compotée de framboises et
chantilly à la fleur
d'oranger **8.40**



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.*

