



VIENNOISERIES

Croissant **2.40**

Pain au chocolat
3.20

Brioche pépites de
chocolat **3.-**

Brioche au sucre **3.-**

Brioche feuilletée
framboise **3.80**

Chausson aux
pommes **3.20**

Bircher **5.50**

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



PETITES GOURMANDISES

Financier mœlleux
aux amandes et
framboises **4.20**

Brownie chocolat
noix pécan **4.20**

Mœlleux pistache

4.20

Cookie tendre
cacahuète **3.-**

Cookie tendre aux
2 chocolats **3.-**

Madeleine citron,
framboise **2.50**

Madeleine chocolat
cœur pâte à
tartiner cacao **2.50**



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, cœur 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.*





PETITE RESTAURATION

SANDWICHES

Brioche feuilletée

Jambon, fromage **9.80**

Poulet, curry, coleslaw **9.80**

Tomate, mozzarella **9.80**

Navettes

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

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 compagne 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 / décaféiné **4.50**

Espresso macchiato **4.80**

Double espresso **5.50**

Renversé **6.-**

Cappuccino **6.-**

Café viennois **7.-**

Latte macchiato **7.-**

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.-**



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 **7.-**

Jus d'oranges pressées
15 cl **8.50**

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

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

Cocktail detox
Carotte, orange, gingembre **14.-**

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 Sanpellegrino 10 cl **6.50**

Perrier 33 cl **5.50**

Eau minérale Sembrancher
37.5 cl **6.50**

BIÈRES

Bière artisanale Dr.Gab's
"Pépité", Puidoux, vd 33 cl **8.50**
"Houleuse" blanche 33cl **8.50**

VINS OUVERTS

Domaine de la Vigne
Blanche Cologny,
Sarah Meylan

Vin blanc / rouge / rosé
1 dl **8.-** 75 cl **58.-**

Prosecco
1 dl **9.-** 75 cl **55.-**

Champagne Dehours
1 dl **16.-** 75 cl **85.-**

Champagne Deutz
1/2 bouteille **65.-**

~~~~~  
Pour un plus vaste choix,  
demandez la carte des vins  
de l'Auberge.

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



