

LÄ GAZETTE

BRUNCH 7/7 | 10:00 - 13:30



Granola* (G) 10.00
Notre granola torréfié maison, avec tahini, fruits de saison, yogourt style grec

Avocado toast - oriento ** 13.00
Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade



Turkish eggs 14.00
2 œufs pochée, yogourt grec, piment d'Alep, pistache, herbes → Servi avec du pain

Pastèque & feta 13.00
Pastèque fraîche, feta, pistaches d'Alep, menthe, mélasse de grenade.



Toshka arménien 18.00
Pain grillé farci de viande hachée épicée, oignons, persil et fromage fondant, le tout doré à la poêle pour une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.
→ Servi chaud, à partager.. ou pas



Basilic en vacances 21.00
Burratina, jambon cru, roquette & romaine, riz sauvage, nectarine, basilic croustillant, oignons caramélisés, pignons de pin.



Halloumi-moi d'amour 25.00
Falafel maison, demi-avocat, halloumi grillé, sauce tahini, pita au zaatar, salade croquante & grenade.

Gaufres sucrés ** 16.00
Banane, peanut butter, noix

* Pain sans gluten disponible sur demande

EXTRAS

Salade verte**	7.00
Oeuf au plat	3.00
Halloumi grillé	4.00
Formule*	14.00
Salade verte + Börrek	

*Sans réservation

*Les pâtisseries: fait maison

*Pains: Les Frouzes - Suisse

*Nos collaborateurs vous informent volontiers sur les allergènes présents dans nos plats

Vegetarien * Vegan **

SMOOTHIES

Berry smoothie	7.00
Fruits rouges, banane, lait	
Wake-up smoothie	7.50
x1 espresso shot, lait d'avoine, amande, datte, banane, cannelle	
The Green	8.00
Poire, ananas, menthe, concombre, spiruline	
Limonade maison 2dl	5.00
Granita maison 3.5 dl	7.00

(G) Sans lactose (G) Sans gluten

LÄ GAZETTE

BRUNCH 7/7 | 10:00 - 13:30



Granola * ☺ 10.00
Notre granola torréfié maison, avec tahini, fruits de saison, yogourt style grec



Avocado toast - oriento * * 13.00
Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade



Turkish eggs 14.00
2 œufs pochée, yogourt grec, piment d'Alep, pistache, herbes → Servi avec du pain



Pastèque & feta 13.00
Pastèque fraîche, feta, pistaches d'Alep, menthe, mélasse de grenade.



Toshka arménien 18.00
Pain grillé farci de viande hachée épicée, oignons, persil et fromage fondant, le tout doré à la poêle pour une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.
→ Servi chaud, à partager.. ou pas



Basilic en vacances 21.00
Burratina, jambon cru, roquette & romaine, riz sauvage, nectarine, basilic croustillant, oignons caramélisés, pignons de pin.



Halloumi-moi d'amour * 25.00
Falafel maison, demi-avocat, halloumi grillé, sauce tahini, pita au zaatar, salade croquante & grenade

Pancakes sucrés * (option vegan: Gaufres * *) 18.00

Toppings:

- Fruit de la passion, amandes, crumble chocolat blanc
- Banane, peanut butter, pistache
- Sauce chocolat
- Fruits de saison, sirop d'érable

* Pain sans gluten disponible sur demande

EXTRAS

Salade verte**	7.00
Oeuf au plat	3.00
Halloumi grillé	4.00

*Sans réservation

*Pains: Les Frouzes - Suisse

*Nos collaborateurs vous informent volontiers sur les allergènes présents dans nos plats

Vegetarien * Vegan **

SMOOTHIES

Berry smoothie	7.00
Fruits rouges, banane, lait	
Wake-up smoothie	7.50
x1 espresso shot, lait d'avoine, amande, datte, banane, cannelle	
The Green	8.00
Poire, ananas, menthe, concombre, spiruline	

☯ Sans lactose ☺ Sans gluten



GRANITA

LYTCHI - PASTÈQUE

OU

CITRON VERT - MENTHE

JUSQU'À FIN JUIN

#drinkofthemoment



**COCONUT
MATCHA
CLOUD**

FROID OU CHAUD

JUSQU'À FIN JUIN

#drinkofthemoment



**FRAPPUCCINO
MATCHA -
CHOCOLAT BLANC**

DURANT TOUT L'ÉTÉ

#drinkofthemoment



FRAPPUCCINO CAFE CARAMEL

DURANT TOUT L'ÉTÉ

#drinkofthemoment