



Celebrate Saturday!

BRUNCH MENU

- Tous les samedis de 12h00 à 15h00 -

MENU EN 3 ÉTAPES

CHF 59.- / personne

Celebration Starters
Brunch Temptations OU
World on Small Plates
Last Hurrah

MENU EN 4 ÉTAPES

CHF 75.- / personne

Celebration Starters
Brunch Temptations
World on Small Plates
Last Hurrah

Les menus incluent
les cafés / thés, ainsi que
l'eau plate & gazeuse

GO BOTTOMLESS

CHF 49.- / personne

Option de Champagne
Perrier-Jouët à discrétion
servi jusqu'à 14:30

CELEBRATION STARTERS

Nos spécialités brunch d'inspiration mondiale
... pour toute la table

Chia pudding à la banane, mangue, caramel, yaourt et lait d'amande
Sélection de pain artisanal ; beurre au miso et confiture poire / vanille
Feta marinée au chipotle
Labneh onctueux aux fruits rouges
Carottes rôties à la harissa, pesto, grenade fraîche et pistaches
Gravlax de saumon, crème au raifort et pommes Granny Smith

BRUNCH TEMPTATIONS

Deux plats de brunch classique revisités par nos soins
... servis en portions individuelles *

The Exhalted Egg Notre « œuf parfait », sauce hollandaise au chèvre, pancakes de courge, beurre d'avocat et noix de pécan rôties

French Toast Royale Pain perdu au foie gras poêlé, confiture d'ail noir, noisettes torrifiées et fleur de sel fumé

THE WORLD ON SMALL PLATES

Choisissez l'une de nos « small plates » signature par personne
... pour mettre un peu plus de lunch dans votre brunch **

Eat Me's Baby « Wow » Burgers Mini burgers de veau à l'huile de truffe blanche, parmesan, oignons confits, brie, bacon et moutarde au miel

Barbacoa Marquitos Tacos garnis de bœuf braisé aux piments mexicains, salsa au chipotle, crème acidulée et de queso fresco

New Age Gyozas Gyozas farcis à la poitrine de veau, crème de noix de cajou, chutney à l'ananas et demiglace à la teriyaki

Asian Excursion Tofu fumé et en crème au miso, kimchi, compote de mangue, cacahuètes au wasabi et graines de sésame

From Sahara to You Cuisse de poulet désossée cuite croustillante aux épices Berbères, salade de pois chiches et sauce yaourt / menthe

Boom Chakalaka Filet de cabillaud cuit en basse température, haricots coco en 2 façons ; sauce chakalaka et chips de panais

LAST HURRAH

Une paire de desserts
... pour terminer en beauté

Petit Remontant Tiramisu du Chef déstructuré

Mrs. Maple's Pecan Pie Tarte aux noix de pécan caramélisées au sirop d'érable et sorbet maison carotte / gingembre / camomille

* Options véganes disponibles ** Small Plate en plus pour CHF 16.-