



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

Hot & Steamy Pains bao au tofu grillé et mariné à la sauce BBQ coréenne, kimchi, cacahuètes sucrées/salées et coriandre fraîche

A To Z Cuisse de poulet désossée, épices zaatar, mini aubergines rôties, baba ganousch, muhammara aux poivrons / noix

Shores of The Med Pavé de maigre, artichaut entier confit et en purée à la cardamome noire, sauce au lait de coco et au combava

LAST HURRAH

Une paire de desserts
... pour terminer en beauté

Caramel Lovers In NYC Cheesecake glacé à la vanille, caramel au beurre salé

Summer Passion Sorbet maison au fruit de la passion, émulsion de dulce de leche à la vanille et crumble aux amandes

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