



BIENVENUE WELCOME

AU COLIBRI LA CUISINE EST FAITE MAISON A BASE DE PRODUITS FRAIS LOCAUX ET DE SAISON

Toutes nos viandes sont d'origine française

AT LE COLIBRI THE FOOD IS HOMEMADE WITH LOCAL AND FRESH PRODUCT

All our meats are from France

**NOTRE FAMEUX BRUNCH** Formule 30€

TOUS LES JOURS JUSQU'À 15H EVERYDAY UNTIL 3PM

Tous nos brunchs sont accompagnés de baguette tradition, beurre, confiture et pâte à tartiner maison, sirop d'érable

Our brunch comes with traditional baguette, butter, homemade jam and chocolate spread, maple syrup

**+ BOISSON CHAUDE HOT BEVERAGE**

ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO / ALLONGÉ / THÉ / CAPPUCINO / LATTE / CAFÉ AU LAIT / CHOCOLAT

**[P'TIT PLAISIR] CHAI LATTE / MATCHA LATTE +1.00€**

**+ VERRE DE JUS DE FRUIT GLASS OF FRUIT JUICE**

ORANGE / POMME / ANANAS  
ORANGE / APPLE / PINEAPPLE

**[P'TIT PLAISIR] ORANGE PRESSÉE +1.00€**  
FRESH ORANGE JUICE

**+ MINI VIENNOISERIE MINI PASTRY**

CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT

**+ ASSIETTE SUCRÉE SWEET PLATE**

PANCAKES / PAIN PERDU / GRANOLA SALADE DE FRUITS FRAIS / PUDDING DE CHIA • PANCAKES / FRENCH TOAST / GRANOLA / FRESH FRUIT SALAD / CHIA PUDDING

**L'ASSIETTE JAMBON BLANC HAM PLATE**

ACCOMPAGNÉS DE COMTÉ, OEUFS BIO (À LA COQUE / AU PLAT / BROUILLÉS), PAIN DE MIE MAISON TOASTÉ • SERVED WITH COMTÉ CHEESE, ORGANIC EGGS (BOILED / FRIED / SCRAMBLED), HOMEMADE TOASTED BREAD

**[P'TIT PLAISIR] JAMBON TRUFFÉ • TRUFFLED HAM +2.00€**

**/OU L'ASSIETTE TRUITE SALMON TROUT PLATE**

ACCOMPAGNÉS D'OEUFS BIO BROUILLÉS, FROMAGE FRAIS AUX HERBES, PAIN DE MIE MAISON TOASTÉ • SERVED WITH SCRAMBLED ORGANIC EGGS, HERBED CREAM CHEESE, HOMEMADE TOASTED BREAD

**/OU L'ASSIETTE ANGLAISE BREAKFAST SAUSAGES PLATE**

ACCOMPAGNÉS DE BEANS HEINZ, OEUFS BIO (AU PLAT / BROUILLÉS), BACON, PAIN DE MIE MAISON TOASTÉ • SERVED WITH HEINZ BEANS, ORGANIC EGGS (FRIED / SCRAMBLED), BACON, HOMEMADE TOASTED BREAD

**/OU L'ASSIETTE VÉGÉ VEGGY PLATE**

MUFFINS MAISON, CHEDDAR, OEUFS BIO AU PLAT, POUSSÉS D'ÉPINARDS, PESTO MAISON, OIGNONS ROUGES PICKLES • HOMEMADE MUFFINS, PESTO, ORGANIC FRIED EGGS, SPINACH SHOOTS, HOMEMADE PESTO, PICKLED RED ONIONS

**notre chouette BRUNCH ENFANTS** Jusqu'à 12 ans JUSQU'À 15H UNTIL 3PM

14€

JAMBON BLANC, COMTÉ, OEUFS BIO : À LA COQUE / AU PLAT / BROUILLÉ / SERVI AVEC PAIN DE MIE MAISON TOASTÉ • HAM, COMTÉ CHEESE, ORGANIC EGG: BOILED/FRIED/SCRAMBLED, SERVED WITH HOMEMADE TOAST

BABYCCINO OU CHOCOLAT CHAUD  
JUS D'ORANGE / POMME // ANANAS • ORANGE / APPLE // PINEAPPLE JUICE  
MINI CROISSANT  
SALADE SALADE DE FRUITS OU PANCAKES

**P'TITS DEJ'**

TOUS LES JOURS JUSQU'À 12H EVERYDAY UNTIL 12PM

SUPP BACON 1.50€  
SUPP OEUF BIO 2.00€

**CROISSANT ou PAIN AU CHOCOLAT** 2.20€

**TARTINES** 4.50€

DEMI-BAGUETTE TRADITION AVEC BEURRE ET CONFITURE MAISON OU PÂTE À TARTINER MAISON • TRADITIONAL HALF-BAGUETTE WITH BUTTER AND HOMEMADE JAM OR CHOCOLATE SPREAD

**GRANOLA CHOCOLAT** 7.00€

FROMAGE BLANC, GRANOLA MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN, SIROP D'ÉRABLE • YOGHURT, HOMEMADE CHOCOLATE CHIPS AND PECANS GRANOLA, MAPLE SYRUP

**COLIBRI BOWL** 9.00€

[VEGAN]  
YAOURT VÉGÉTAL, MIEL, GRANOLA MAISON AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN, GRAINES DE CHIA, BAIES DE GOJI, BANANE, NOIX DE COCO • LANT-BASED YOGURT, HOMEMADE GRANOLA WITH CHOCOLATE CHIPS AND PECANS, CHIA SEEDS, BLUEBERRIES, BANANA, COCONUT, MAPLE SYRUP

**PANCAKES ou PAIN PERDU MAISON** 6.50€

AVEC AU CHOIX : CONFITURE MAISON, PÂTE À TARTINER MAISON, SIROP D'ÉRABLE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, JAMBON DE MARRON • CHOOSE : HOMEMADE JAM, HOMEMADE CHOCOLATE SPREAD, MAPLE SYRUP, HOMEMADE SALTED BUTTER, CHESTNUT CREAM

**DIRTY PANCAKES** 13.50€

MONTAGE DE PANCAKES, BANANE, SAUCE CHOCOLAT MAISON, FROMAGE BLANC, NOISETTES CONCASSEES

**PUDDING DE CHIA** 8.00€

[VEGAN/SANS GLUTEN]  
LAIT DE COCO, GRAINES DE CHIA, FRUITS FRAIS, COULIS DE FRUITS EXOTIQUES COCONUT MILK, CHIA SEEDS, FRESH FRUITS, EXOTIC FRUIT COULIS

**THE CARROT CAKE** 8.50€

**CROQ MORNING** 9.50€

SANDWICH DE PANCAKES AU JAMBON BLANC ET CHEDDAR COULANT PANCAKE SANDWICH WITH HAM AND MELTED CHEDDAR

**MUFFINS ANGLAIS** 10.00€

MUFFINS MAISON, BACON, CHEDDAR, OEUFS BIO AU PLAT, OIGNONS ROUGES PICKLES • HOMEMADE MUFFINS, BACON, CHEDDAR, ORGANIC FRIED EGGS, PICKLED RED ONIONS

**MUFFINS VÉGÉ** 10.00€

MUFFINS MAISON, CHEDDAR, OEUFS BIO AU PLAT, POUSSÉS D'ÉPINARDS, PESTO MAISON, OIGNONS ROUGES PICKLES • HOMEMADE MUFFINS, CHEDDAR, ORGANIC FRIED EGGS, SPINACH SHOOTS, HOMEMADE PESTO, PICKLED RED ONIONS

**OEUFS BÉNÉDICTE**

**BACON 11.00€ ou TRUITE 13.00€** [SANS GLUTEN]  
**BACON OR MORZINE SALMON TROUT**

MUFFINS MAISON, OEUFS BIO POCHÉS, SAUCE HOLLANDAISE HOMEMADE MUFFINS, POACHED ORGANIC EGGS, DUTCH SAUCE

**BACON AND TOASTS**

**+ BACON / BACON 9.50€**  
**+ JAMBON À LA TRUFFE ou TRUITE 12.50€** [SANS GLUTEN]  
**TRUFFLED HAM OR MORZINE SALMON TROUT**

OEUFS BIO BROUILLÉS, PAIN DE MIE MAISON TOASTÉ, BEURRE ORGANIC SCRAMBLED EGGS, HOMEMADE TOASTED BREAD, BUTTER

**ENGLISH P'TIT DEJ'** 15.50€

SAUCISSES ANGLAISES, BEANS HEINZ, OEUFS BIO (AU PLAT OU BROUILLÉS), BACON, PAIN DE MIE MAISON TOASTÉ, BEURRE BREAKFAST SAUSAGES, HEINZ BEANS, ORGANIC FRIED EGGS (FRIED OR SCRAMBLED), BACON, HOMEMADE TOASTED BREAD, BUTTER

**OMELETTE** 10.00€

OEUFS BIO, JAMBON, FROMAGE  
HAM AND CHEESE OMELET (ORGANIC EGGS)

**AVOCADO TOAST** 12.00€

BUCHERON ARTISANAL, FROMAGE FRAIS AUX HERBES ET CITRON, CRÔTE D'AVOCAT, OEUF BIO POCHÉ "LUMBERJACK" BREAD, HERB AND LEMON CREAM CHEESE, MASHED AVOCADO, ORGANIC POACHED EGG

**NORDIC PANCAKES** 15.00€

PANCAKES, FROMAGE FRAIS AUX HERBES ET CITRON, TRUITE SAUMONÉE DE MORZINE, OEUF BIO POCHÉ, ECRASÉ D'AVOCAT PANCAKES, HERB AND LEMON CREAM CHEESE, MORZINE SALMON TROUT, ORGANIC POACHED EGG, SMASHED AVOCADO

**it's time for breakfast**

**Nos CLUBS sandwiches**

SERVIS AVEC FRITES MAISON ET SALADE VERTE  
SERVED WITH HOMEMADE FRIES AND GREEN SALAD

**ORIGINAL** 20.00€

PAIN DE MIE MAISON, FILET DE POULET FRANÇAIS, BACON, OEUF BIO, SALADE, TOMATE, MAYONNAISE • HOMEMADE BREAD, FRENCH CHICKEN BREAST, BACON, ORGANIC EGG, SALAD, TOMATO, MAYONNAISE

**VÉGÉ** 18.00€

PAIN DE MIE MAISON, CHÈVRE CHAUD, "COLESLAW D'HIVER" (CHOUX ROUGE, ENDIVE, POMME), POUSSÉS D'ÉPINARD, VELOURS BALSAMIQUE, OIGNONS CARAMÉLISÉS  
HOMEMADE BREAD, GOAT'S CHEESE, "WINTER COLESLAW" (RED CABBAGE, ENDIVE, APPLE), SPINACH SHOOTS, BALSAMIC GLAZE, CARAMELISED ONIONS

**PARME** 19.00€

PAIN DE MIE MAISON, JAMBON DE PARME, GRANA PADANO, TAPENADE DE TOMATES, PESTO MAISON, VELOURS BALSAMIQUE, ROQUETTE • HOMEMADE BREAD, PARMA HAM, GRANA PADANO CHEESE, TOMATO TAPENADE, HOMEMADE PESTO, BALSAMIC GLAZE, ROQUETTE

DEMANDEZ VOTRE PAIN SANS GLUTEN +2.00€  
GLUTEN FREE BREAD ON REQUEST

**oeufs bio de Haute-Savoie**

**pain de mie MAISON**

**Nos bons P'TITS PLATS**

**SOUPE MAISON** 14.00€

[VÉGÉ]  
BUTTERNUT, PATATE DOUCE ET LAIT DE COCO, AVEC PAIN BUCHERON ARTISANAL ET TOMME À L'AIL DES OURS, LA FRUITIÈRE DES GETS • BUTTERNUT, SWEET POTATO AND COCONUT MILK SOUP, SERVED WITH ARTISAN BREAD AND WILD GARLIC TOMME CHEESE FROM LKS GETS

**JAIPUR/SANS GLUTEN-GLUTEN FREE** 18.00€

DAHL DE LENTILLES CORAIL, RIZ BASMATI, LAIT DE COCO ET TOMATES, POUSSES D'ÉPINARDS, PATATE DOUCE, MELANGE D'HERBES (CORIANDRE, PERSIL, MENTHE) • RED LENTIL DAHL, BASMATI RICE, COCONUT MILK AND TOMATOES, SPINACH SHOOTS, BEAN SPROUTS, SESAME SEEDS, SWEET SOY SAUCE, CHEBBETTE ONIONS

**NIRVANA** 18.00€

[VEGAN/SANS GLUTEN-GLUTEN FREE]  
WOK DE NOUILLES DE RIZ DANS UN BOUILLON DE THYM, CAROTTES, CHOU CHINOIS, POIS GOURMANDS, CHAMPIGNONS NOIRS, POUSSÉS DE SOJA, GRAINES DE Sésame, SAUCE SOJA SUCRÉE, OIGNONS CEBETTE • WOK OF RICE NOODLES IN THYME BROTH, CARROTS, CHINESE CABBAGE, SNOW PEAS, BLACK MUSHROOMS, BEAN SPROUTS, SESAME SEEDS, SWEET SOY SAUCE, CHEBBETTE ONIONS

**+ OEUF BIO MOLLET MARINÉ** +1.50€  
MARINATED ORGANIC SOFT-BOILED EGG

**+ FILET DE POULET FRANÇAIS** +3.00€  
FRENCH CHICKEN BREAST

**+ PAVÉ DE TRUITE SAUMONÉE** +4.00€  
MORZINE SALMON TROUT PAVÉ

**+ FILET DE POULET FRANÇAIS TERIYAKI** +4.00€  
TERIYAKI FRENCH CHICKEN BREAST

**PÂTES pasta**

**Rigatoni**

**BUTTERNUT** 19.00€

CRÈME DE BUTTERNUT, STRACCIATELLA, POELLES DE GIROLLES, BACON CRISPY, NOISETTES  
HOMEMADE BREAD, SAUCE BURGER MAISON

**PESTO D'HONORINE** 14.00€

[VÉGÉ] HOMEMADE PESTO SAUCE

**NOS RÖSTIS MAISON**

SERVIS AVEC SALADE VERTE SERVED WITH SALAD

**COLIBRI** 21.00€

GALLETTE DE POMME DE TERRE ET OIGNON, JAMBON BLANC, RACLETTE, OEUF BIO AU PLAT • POTATO AND ONION FRITTER, HAM, RACLETTE CHEESE, ORGANIC FRIED EGG

**ZUCCHINI** [VÉGÉ] 20.00€

GALLETTE DE POMME DE TERRE ET OIGNON, RACLETTE, TAPENADE DE TOMATES CONFITES, COURGETTES MARINÉES, TOMATES CONFITES • POTATO AND ONION FRITTER, RACLETTE CHEESE, SUN-DRIED TOMATO TAPENADE, MARINATED ZUCCHINI, SUN-DRIED TOMATOES

**ITALIEN** 22.00€

GALLETTE DE POMME DE TERRE ET OIGNON, GORGONZOLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, VELOURS BALSAMIQUE • POTATO AND ONION FRITTER, GORGONZOLA, PARMA HAM, ROQUETTE, CARAMELISED ONIONS, BALSAMIC GLAZE

**YAUTE** 22.00€

GALLETTE DE POMME DE TERRE ET OIGNON, JAMBON AUX HERBES, REBLOCHON, PICKLES DE GIROLLES • POTATO AND ONION FRITTER, HERB-CRUSTED HAM, REBLOCHON CHEESE, PICKLED CHANTERELLES

**Nos BRUSCHETTAS**

SERVIS AVEC SALADE VERTE SERVED WITH SALAD

**CHÈVRE** [VÉGÉ] 16.00€

PAIN BUCHERON ARTISANAL, CHÈVRE CHAUD, PATATE DOUCE RÔTIE AU MIEL, FIGUE, GRAINES DE COURGE, ROQUETTE  
ARTISAN BREAD, GOAT'S CHEESE, HONEY ROASTED SWEET POTATO, FIG, PUMPKIN SEEDS, ROQUETTE

**RUSTIQUE** 16.00€

PAIN BUCHERON ARTISANAL, JAMBON AUX HERBES, GORGONZOLA, OIGNONS ROUGES PICKLES, POIRE RÔTIE  
ARTISAN BREAD, HERBED HAM, GORGONZOLA, PICKLED RED ONIONS, ROASTED PEAR

**TRUITE SAUMONÉE** 16.50€

PAIN BUCHERON ARTISANAL, FROMAGE FRAIS AUX HERBES ET CITRON, TRUITE SAUMONÉE MARINÉE DE MORZINE, ECRASÉ D'AVOCAT, GRENADE • ARTISAN BREAD, HERB AND LEMON CREAM CHEESE, MORZINE MARINATED SALMON TROUT, SMASHED AVOCADO, POMEGRANATE

**steak haché frais 150g fresh minced steak 150g**

**frites fraîches maison**

**100% fait maison**

**Nos BURGERS GOURMETS**

SERVIS AVEC FRITES MAISON SERVED WITH HOMEMADE FRIES

**PUL FICTION** 17.50€

PAIN MAISON, STEAK HACHÉ DE BOEUF, CHEDDAR, SALADE, OIGNONS, SAUCE BURGER MAISON • HOMEMADE BUN, BEEF STEAK, CHEDDAR, SALAD, ONIONS, HOMEMADE BURGER SAUCE

**DIRTY DANCING** 19.00€

PAIN MAISON, STEAK HACHÉ DE BOEUF, CHEDDAR, BACON, SALADE, OIGNONS, SAUCE BURGER MAISON • HOMEMADE BUN, BEEF STEAK, CHEDDAR, BACON, SALAD, ONIONS, HOMEMADE BURGER SAUCE

**LA FLEUR VITA** 20.00€

PAIN MAISON, FILET DE POULET FRANÇAIS GRILLÉ, MOZZARELLA AU PESTO, ROQUETTE, COURGETTES MARINÉES, TOMATES CONFITES, SAUCE BURGER MAISON • HOMEMADE BUN, FRENCH GRILLED CHICKEN BREAST, MOZZARELLA WITH HOMEMADE PESTO, ROQUETTE, MARINATED ZUCCHINIS, CANDIED TOMATOES, HOMEMADE BURGER SAUCE

**JEAN-CLAUDE DOUF** 21.00€

PAIN MAISON, STEAK HACHÉ DE BOEUF, REBLOCHON, BACON, OIGNONS CARAMÉLISÉS  
HOMEMADE BUN, BEEF STEAK, REBLOCHON CHEESE, BACON, CARAMELISED ONIONS, SALAD, HOMEMADE BURGER SAUCE

**JURASSIC PARK** 20.00€

PAIN MAISON, STEAK HACHÉ DE BOEUF, OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE DE CHÈVRE, ROQUETTE, TOMATES CONFITES, PAIN DE MIE MAISON • HOMEMADE BUN, BEEF STEAK, CARAMELISED ONIONS, GOAT'S CHEESE, ROQUETTE, SUN-DRIED TOMATOES, NUTS, HOMEMADE BURGER SAUCE

**BOLLYWOOD** 20.50€

PAIN MAISON, FILET DE POULET FRANÇAIS TERIYAKI, CHUTNEY DE MANGUE AUX ÉPICES, OIGNONS ROUGES PICKLES, FROMAGE FRAIS AUX HERBES, POUSSÉS D'ÉPINARD • HOMEMADE BUN, TERIYAKI FRENCH CHICKEN BREAST, SPICY MANGO CHUTNEY, PICKLED RED ONIONS, HERBED CREAM CHEESE, SPINACH SHOOTS

**LE BONHEUR EST DANS LE PRÉ** 19.00€

[VÉGÉ]  
PAIN MAISON, FALAFEL DE QUINOA, HOUMOUS DE BETTERRAVE, OIGNONS ROUGES PICKLES, SAUCE YAOURT AU CUMIN, POUSSÉS D'ÉPINARD, BETTERRAVE JAUNE • HOMEMADE BREAD, QUINOA FALAFEL, BEETROOT HUMMUS, PICKLED RED ONIONS, CUMIN YOGHURT SAUCE, SPINACH SHOOTS, YELLOW BEETROOT

**BABE** 20.00€

PAIN MAISON, EFFILOCHÉ DE PORC SAUCE BARBECUE MAISON, CHEDDAR, OIGNONS CARAMÉLISÉS, SALADE, CORNICHONS, OIGNONS CRISPY • HOMEMADE BUN, HOMEMADE PULLED PORK WITH BARBECUE SAUCE, CHEDDAR, CARAMELISED ONIONS, SALAD, PICKLES, CRISPY ONIONS

**SERGE KARAMAZOV** 24.50€

PAIN MAISON, STEAK HACHÉ DE BOEUF, RÔSTI, RACLETTE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, OEUF BIO AU PLAT, BACON, SALADE, SAUCE BURGER MAISON • HOMEMADE BUN, BEEF STEAK, RÔSTI, RACLETTE CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, FRIED ORGANIC EGG, BACON, SALAD, HOMEMADE BURGER SAUCE

DEMANDEZ VOTRE PAIN SANS GLUTEN MAISON +2.00€  
HOMEMADE, GLUTEN FREE BUN ON REQUEST

INGRÉDIENT SUPP +1.50€ / DOUBLE STEAK +5.00€  
SUPP RÔSTI / BACON / REBLOCHON +2.50€

**NOS HOT DOGS**

SERVIS AVEC FRITES MAISON SERVED WITH HOMEMADE FRIES

GOURMETS

**NOUS YORK** 15.50€

PAIN MAISON, MAXI KNACK, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHEDDAR, SAUCE BARBECUE MAISON, ROQUETTE, OIGNONS CRISPY • HOMEMADE BREAD, SAUCE BURGER MAISON, CARAMELISED ONIONS, CHEDDAR, HOMEMADE BARBECUE SAUCE, ROQUETTE, CRISPY ONIONS

**SPIDER COCHON** 17.00€

PAIN MAISON, MAXI KNACK, CHEDDAR, EFFILOCHÉ DE PORC SAUCE BARBECUE, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CORNICHONS, OIGNONS CRISPY • HOMEMADE BREAD, SAUSAGE, CHEDDAR, HOMEMADE PULLED PORK WITH BARBECUE SAUCE, CARAMELISED ONIONS, PICKLES, CRISPY ONIONS

**THE TREE OF LIFE** [VÉGÉ] 16.00€

PAIN MAISON, SAUCISSE VÉGÉTALE, CHEDDAR, SAUCE YAOURT AU CUMIN, PICKLES DE GIROLLES ET D'OIGNONS ROUGES, OIGNONS CRISPY, ROQUETTE • HOMEMADE BREAD, VEGGIE SAUSAGE, CHEDDAR CHEESE, CUMIN YOGHURT SAUCE, PICKLED CHANTERELLES AND RED ONIONS, CRISPY ONIONS, ROQUETTE

**Fait aux petits oignons**

**NOS MAXI CROQUES**

SERVIS AVEC SALADE VERTE SERVED WITH GREEN SALAD

**MONSIEUR** 15.50€

PAIN BUCHERON ARTISANAL, JAMBON BLANC, COMTÉ AFFINÉ, BÉCHAMEL • ARTISAN BREAD, HAM, MATURED COMTÉ CHEESE, BÉCHAMEL

**MADAMOISELLE** 18.00€

PAIN BUCHERON ARTISANAL, JAMBON BLANC À LA TRUFFE, COMTÉ AFFINÉ, BÉCHAMEL  
ARTISAN BREAD, TRUFFLED HAM, MATURED COMTÉ CHEESE, BÉCHAMEL

**MÉMÉ** [VÉGÉ] 16.50€

PAIN BUCHERON ARTISANAL, COMTÉ AFFINÉ, BÉCHAMEL, TAPENADE DE TOMATES CONFITES, FONDUE DE POIREAUX, TOMATES CONFITES  
ARTISAN BREAD, MATURE COMTÉ CHEESE, BÉCHAMEL, TOMATO TAPENADE, SUN-DRIED TOMATOES, LEEK FONDUE

**+ OEUF BIO AU PLAT** +1.50€  
ORGANIC FRIED EGG

**Nos HEALTHY BOWLS**

SERVIS FROID COMES COLD

**DIPANKARA** 20.00€

RIZ ROND, TRUITE SAUMONÉE DE MORZINE MARINÉE À LA SAUCE SOJA, OEUF BIO MOLLET MARINÉ, LENTILLES VERTES ET POMMES AU CITRON, SIROP D'ÉRABLE, FROMAGE FRAIS ET ECRASÉ D'AVOCAT, RADIS, GRENADE  
TOAST OF FRENCH BREAD, FRESH HERBS, GOAT'S CHEESE, PEAR & MARRINATED SALMON TROUT FROM MORZINE, SOFT-BOILED ORGANIC MARINATED EGG, GREEN LENTILS AND APPLES WITH LEMON, TOAST WITH CREAM CHEESE AND SMASHED AVOCADO, RADISH, POMEGRANATE, BLACK SESAME, CRISPY ONIONS

**VAIROCANA** 19.00€

[SANS GLUTEN/ GLUTEN FREE]  
RIZ BASMATI, FILET POULET FRANÇAIS TERIYAKI, CHOU-FLEUR SAUCE SATAY, PATATE DOUCES RÔTIE AU MIEL, FROMAGE FRAIS AUX HERBES, POUSSÉS D'ÉPINARD, CACAHUÈTES, VINAIGRETTE NOISETTE • BASMATI RICE, FRENCH TERIYAKI CHICKEN BREAST, CAULIFLOWER WITH SATAY SAUCE, HONEY-ROASTED SWEET POTATO, FRESH HERB CHEESE, SPINACH SHOOTS, PEANUTS, HAZELNUT VINAIGRETTE

**NUHA** 18.00€

[VÉGÉ]  
TABOULÉ AUX HERBES, FALAFELS DE QUINOA, FETA, SAUCE YAOURT AU CUMIN, BETTERRAVE, POIREAU AU FOUR, GRENADE, ROQUETTE, OIGNONS ROUGES PICKLES, VINAIGRETTE AU CITRON, SÉSAMÉ • HERBS TABBOULEH, QUINOA FALAFELS, FETA CHEESE, CUMIN YOGHURT SAUCE, BEETROOT, BAKED LEEK, POMEGRANATE, ROQUETTE, PICKLED RED ONIONS, LEMON VINAIGRETTE, SESAME SEEDS

**NOS PLANCHES**

to be shared or not

À PARTIR DE 17H FROM 5PM

**CAMEMBERT RÔTI** [VÉGÉ] 20.00€

GARNI DE POIRES AU SIROP D'ÉRABLE, NOISETTES CONCASSEES, SERVI AVEC MACHETTES • ROASTED CAMEMBERT TOPPED WITH PEARS IN MAPLE SYRUP, CRUSHED HAZELNUTS, SERVED WITH TOASTED BREAD STRIPS

**JOYEUX MÉLANGE** 22.00€

TOMME À L'AIL DES OURS DE LA FRUITIÈRE DES GETS, GORGONZOLA, JAMBON DE PARME, SAUCISSON, JAMBON BLANC AUX HERBES, PICKLES DE GIROLLES • TOMME CHEESE WITH WILD GARLIC FROM LA FRUITIÈRE DES GETS, GORGONZOLA, PARMA HAM, SAUSAGE, HERB-FLAVOURED WHISKEY, PICKLED CHANTERELLES

**VÉGÉ** 22.00€

FALAFELS DE QUINOA ET SAUCE YAOURT AU CUMIN, BROCHETTE DE CHOU-FLEURS SAUCE SATAY, WRAP POIRE GORGONZOLA, TOAST FROMAGE FRAIS AUX HERBES ET CHUTNEY DE MANGUE, HOUMOUS DE BETTERRAVE, PICKLES DE GIROLLES • QUINOA FALAFELS AND CUMIN YOGHURT SAUCE, CAULIFLOWER SKEWERS WITH SATAY SAUCE, PEAR AND GORGONZOLA WRAP, HERBED CREAM CHEESE WITH MANGO CHUTNEY, BEETROOT HUMMUS, PICKLED CHANTERELLES

**NOS SALADES INCONTOURNABLES**

**CÉSAR** 17.50€

FRANÇAIS ROMAINE, SAUCE CÉSAR MAISON, ANJUILLETTES DE POULET, PANCAKES PANÉS, COPEAUX DE GRANA PADANO, CROUTONS, TOMATES CONFITES, BACON, OEUF DUR BIP BIP • BREADED FRENCH CHICKEN STRIPS, ROMAINE LETTUCE, HOMEMADE CAESAR SAUCE, GRANA PADANO SHAVINGS, CROUTONS, CANDIED TOMATOES, BACON, ORGANIC HARD-BOILED EGG

**CHEVRE CHAUD** 17.50€

SALADE MÉLANGE, TOASTS CHÈVRE MIEL, BACON, FIGUES, GRAINES DE COURGE, PICKLES DE GIROLLES, VINAIGRETTE NOISETTE • MIXED SALAD, GOAT CHEESE AND HONEY TOASTS, BACON FIGS, PUMPKIN SEEDS, PICKLED CHANTERELLES, HAZELNUT VINAIGRETTE

**PASTA** 17.00€

CONCHIETTE, PESTO D'HONORINE, LANIÈRES DE JAMBON DE PARME, BURRATINA, COPEAUX DE GRANA PADANO, OLIVES NOIRES, TOMATES CONFITES, TOMATES CERISES, PIGNONS DE PIN, ROQUETTE  
CONCHIETTE PASTA, HONORINE'S PESTO, STRIPS OF PARMA HAM, GRANA PADANO SHAVINGS, BURRATA, BLACK OLIVES, CANDIED AND CHERRY TOMATOES, PINE NUTS, ROQUETTE

**EXTRAS**

**SALADE VERTE** GREEN SALAD 5.00€

**SALADE MÈLANGE DE FRITES MAISON** 6.50€

BIG BOWL OF HOMEMADE FRENCH FRIES

**NOS faites maison avec amour GOURMANDISES**

**TARTELETTE POIRE CHOCOLÉ** 9.50€

POIRE POCHÉE, GANACHE CHOCOLAT, CRÈMEUX CHOCOLAT-CARAMEL, NOISETTES CONCASSEES • POACHED PEAR, CHOCOLATE GANACHE, CHOCOLATE-CARAMEL, CRUSHED HAZELNUTS

**CHEESECAKE** 8.50€

BISCUITS SPÉCULOUS, CHOCOLAT BLANC, COULIS DE CLÉMENTINE • SPÉCULOUS BISCUIT, WHITE CHOCOLATE, CLEMENTINE COULIS

**THE CARROT CAKE** 8.50€

**BROWNIE NOIX DE PECAN** 8.50€

AVEC GLACE VANILLE MACADAMIA  
WITH VANILLA MACADAMIA ICE CREAM

**CRÈME BRULÉE** 9.00€

[SANS GLUTEN]  
À LA VANILLE DE MADAGASCAR  
MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRULÉE

**SALADE DE FRUITS FRAIS** 8.00€

[VEGAN / SANS GLUTEN]  
FRESH FRUIT SALAD

**PUDDING DE CHIA** 8.00€

[VEGAN / SANS GLUTEN]  
LAIT DE COCO, GRAINES DE CHIA, FRUITS FRAIS, COULIS DE FRUITS EXOTIQUES • COCONUT MILK, CHIA SEEDS, FRESH FRUITS, EXOTIC FRUIT COULIS

**PAIN PERDU ou CRÊPE AVEC AU CHOIX:**

SUCRE • SUGAR / 4.50€  
CONFITURE MAISON, PÂTE À TARTINER MAISON, / 6.50€  
SIROP D'ÉRABLE, SAUCE CHOCOLAT MAISON  
CAREMEL BEURRE SALE MAISON, CRÈME DE MARRON  
CHOSE HOMEMADE JAM, HOMEMADE CHOCOLATE SPREAD, MAPLE SYRUP, HOMEMADE CHOCOLATE SAUCE, HOMEMADE SALTED BUTTER, CARMEL, CHESTNUT CREAM

**COOKIE DU JOUR** 4.00€

**COOKIE VEGAN** 4.50€

**CAFÉ GOURMAND** 10.00€

**CAPPUCINO, THÉ, INFUSION** +1.50€  
CAPPUCINO, TEA, HERBAL TEA

**NOS COMPTES DE GLACES**

**INTO THE WILD** 11.00€

1 BOULE VANILLE