















Toutes nos entrées et nos plats sont disponibles de 12h jusqu'à 15h /
All of our starters and main courses are served from 12pm to 3pm

Entrée • <i>Starter</i>	24.-
Plat végétarien • <i>Vegetarian main course</i>	28.-
Plat principal • <i>Main course</i>	38.-
Dessert • <i>Dessert</i>	15.-





LES ENTRÉES • STARTERS

-    Quinoa en taboulé, grenade, avocat et sauce chimichurri
Quinoa tabbouleh, pomegranate, avocado, and chimichurri dressing
-   Asperges vertes, oeuf poché, hollandaise allégée au yuzu
Green asparagus, poached egg, a light hollandaise sauce with yuzu
-  Nems de chair de crabe, vinaigrette passion
Crab spring rolls, passion fruit dressing
-   Velouté de petits pois glacé, chèvre frais au noisette du Piémont
Iced pea veloute, fresh goats cheese with Piedmont hazelnuts

LES PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN MAIN COURSE

-    Aubergine au citron, caviar d'aubergines et champignons de saison
Aubergine with lemon, aubergine caviar and seasonal mushrooms
-    Riz japonais cuit au vinaigre de riz et saké, basilic thaï et avocat
Japanese rice cooked in rice vinegar, thai basilic and avocado

LES PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

- Pavé de cabillaud rôti, piperade de poivrons duo de riz
Roasted cod, different type of peppers with rice
-   Suprême de volaille roulé cuit en basse température
déclinaison de cerfeuil tubéreux
*Rolled chicken breast cooked at a low temperature
declination of tuberous chervil*
-   Gambas rôties coco et citronnelle, légumes de saisons
Roasted king prawns with coconut and lemongrass, seasonal vegetables

LES DESSERTS • DESSERTS

- Tapioca lait d'amande aux fruits exotiques
Almond milk tapioca with exotic fruit
- Biscuit moelleux, pistache, fraise
Soft biscuit, pistachio, strawberry
- Mousse allégée au chocolat Grand Cru, noisettes du Piémont, grué cacao
Light cream chocolate Grand cru, with Piedmont hazelnuts
- Finger 100% citron, croustillant aux graines de courge
Finger 100% lemon, crunchy pumpkin seeds

L'ensemble de nos desserts sont allégés en sucre, sans gluten et sans lactose
disponibles de 12h jusqu'à 19h
*All of our desserts are low in sugar, gluten-free and lactose-free
served from 12pm to 7pm*

 *Vegan dish*  *Lactose free*  *Gluten free*

SMOOTHIES ÉNERGÉTIQUES • ENERGETIC SMOOTHIES 22.-

Exotic touch

Banane, mangue, noix de coco, lait d'avoine •

Banana, mango, coconut, oat milk

Tangy

Ananas, kiwi, graine de chia, lait d'avoine •

Pineapple, kiwi, chia seeds, oat milk

Açaï smoothie

Fraise, mûre, framboise, banane, açaï, sirop d'agave, lait d'avoine •

Strawberry, blackberry, raspberry, banana,

JUS BIEN-ÊTRE • HEALTHY JUICES 22.-

Apple Détox

Pomme, céleri, concombre, gingembre, citron •

Apple, celery, cucumber, ginger, lemon

Bloody Beetroots

Betterave, fenouil, fraises, pommes, menthe •

Beetroot, fennel, strawberry, apple, mint

Sweet Garden

Pomme, concombre, avocat, épinards •

Apple, cucumber, avocado, spinach

Kick To Your Day

Patate douce, carotte, grenade, kumquat •

Sweet potato, carrot, pomegranate, kumquat

Sweet Touch

Poire, mandarine, raisin vert •

Pear, mandarin, green grapes

LES EAUX DÉTOXIFIANTES • DETOXIFYING WATER 14.-

Thé Glacé • Iced tea

Thé vert, citronnelle, sauge, miel • *Green tea, lemongrass, sage, honey*

BOISSONS PROBIOTIQUES • PROBIOTICS DRINKS 14.-

Notre sélection de Kombucha 100% naturelle • *Our selection of Kombucha's are 100% natural*

Thé vert & gingembre • *Green tea & ginger*

Thé vert & menthe poivrée • *Green tea & peppermint*

Citronnelle & hibiscus • *Lemongrass & hibiscus*

CARTES DE VINS AU VERRE • WINE LIST BY GLASS 10cl

Les Champagnes • *Champagnes*

S.A Michel Reybier «Brut 1er cru» 26.-

S.A Jeeper Brut Rosé 25.-

2014 Louis Roederer Blanc de blancs 42.-

Le Rosé • *Rosé Wine*

2021 Château La Mascaronne, Côtes de Provence 12.-

Les Blancs • *White Wine*

2020 Côtes-de-Provences, Château La Mascaronne Blanc 14.-

2020 Convergence «Les Parcelles» L.Villard 16.-

2018 Saint-Romain, Domaine Buisson, Bourgogne 29.-

Les Rouges • *Red Wine*

2020 Gamaret Lune Rousse, Domaine Les Balisiers, Genève 16.-

2015 Les Pagodes De Cos, Bordeaux 27.-

2018 Auxey-Duresses, Domaine Agnès Paquet, Bourgogne 36.-