



À MANGER

de 9h - 14h


LES MATINS DU GRAMME


GRAMMOLA BOWL 8.-  
Granola maison, yogourt de vache ou végétal, fruits de saison et sirop d'érable

TARTINES DU MATIN 8.- 
Pain au levain, beurre de laiterie, confiture

Jetez un oeil à nos pâtisseries et viennoiseries maison en vitrine! Tout droit sorties de la grotte!


TARTINES

GRAMCAMOLE. 15.- 
Pain au levain, guacamole, mesclun

BURRATA. 19.- 
Pain au levain, écrasé de tomate au parmesan, burrata des Pouilles, olives et mesclun

BOLS ET SALADES

BOL VEGAN DE SAISON 17.- 

BURRATA. 20.- 
Artichauts confits, tomates, olive taggiasche et croûtons. Mesclun

SAUMON 20.-
Saumon fumé, fêta, concombre et sauce au yogourt à l'aneth et citron. Mesclun

SALADE MÊLÉE. 8.- 

Suppléments:
Oeuf +2 CHF
Bacon +2 CHF
Champignons +2 CHF
Saumon fumé + 3 CHF

LA PINSA fait son cinéma

Sans gluten + 1 CHF.-

MARGUERITE DURAS 14.- 
Sauce tomate, fior di latte, basilic

ELISABETH 2 19.-
Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons frais

FRANÇOIS TRUFFAUT 23.-
Crème de truffe, fior di latte, mortadelle à la truffe, champignons frais et copeaux de Grana

BENIGNI 25.-
Sauce tomate, fior di latte, burrata des Pouilles, bresaola, Grana padano, roquette

SPENCER 23.-
Crème de laiterie, fior di latte, saumon fumé, oignon rouge

BALASKO 19.-
Crème, lard, oignon

JEAN-MARC BARR 22.-
Sauce tomate, thon, ail, câpres, olive taggiasche et mozzarella di buffala, basilic

LE FEU AU LAC 21.-
Sauce tomate, fior di latte, salami piquant, olives taggiasche

LAWRENCE D'ARABIE 23.-
Sauce tomate, fior di latte, merguez, oignon, poivrons confits et oeuf


OEUFS COCOTTE

Oeufs cocotte Raclette 15.-
crème, raclette et jambon cru

Oeufs cocotte saumon 15.-
crème, saumon fumé et aneth

Oeufs cocotte bacon 13.-
crème, bacon

Oeufs cocotte dolce vita 13.- 
tomate, Grana et basilic

Oeufs cocotte à la truffe 15.- 
crème à la truffe, champignons de Paris Grana Padano

Suppléments:


Oeuf +2 CHF Saumon fumé +3 CHF

Bacon +2 CHF Jambon cru +3 CHF

Champignons +2 CHF

L'APÉRO

Burrata des Pouilles 10.- 
servie avec de la focaccia

Focaccia ail et origan 10.- 

Planchette du pays. 15.-
Charcuteries, tomme vaudoise

Les copains d'abord 35.-
Méga planchette à partager

GLACES

Parfums:

Chocolat, Vanille, Fraise, Café,
Noix de pécan

Poire, Clémentine de Corse,
Cassis.

4.- la boule



BRUNCH

Samedi et dimanche de 9h à 15h

LA FORMULE à 39 CHF.-

Oeufs cocotte ou Oeufs
Bénédictine

-

Suggestion du jour

-

Boisson chaude + jus
d'orange frais

Les douceurs

Pancakes:

Sauce chocolat, banane et chantilly **11 CHF**

Sirop d'érable et fruits rouges **12 CHF**

Brioche perdue: **12 CHF**

Servie avec une glace à la vanille et caramel au beurre salé
maison



Cafés

cafés de spécialité torréfiés par nos soins

Café, espresso, ristretto	3,80.-
Americano	3,80.-
Double espresso	5,50.-
Long black	5,50.-
Slow coffee V60 1 tasse/2 tasses	5.-/8.-
Café suspendu (café offert à un inconnu dans le besoin)	3,80.-

Froids

Cold brew	5.-
Cold brew tonic	7.-
Latte frappé	5,50.-

Thés & infusions en vrac

4,50.-

Thé vert: sencha, menthe ou aux fleurs

Thé noir: bergamote ou masala chai

Infusions: verveine, maté, hibiscus ou ayurvédique

Chocolats chauds

au chocolat grand cru de chez Felchlin

Le classique	5.-
Aux épices chai	5,50.-
À la fève de tonka	5,50.-
Le viennois	6,50.-

supplément lait végétal +0,50.- lait avoine ou lait d'amande

Latte

Cappuccino ou latte	5.-
Latte machiatto	5,50.-
Flat white	5,90.-
Chai latte Super Chaï (chaud ou froid)	5,50.-
Matcha latte (chaud ou froid)	5,50.-
Dirty chai ou matchal latte	6,90.-
Golden milk	5,90.-

C'est fait maison

Citronade 30 cl	4,50.-
Thé froid du moment 30 cl	4,50.-
Jus d'oranges pressées 20 cl	6.-
Jus de citron 10 cl	6.-
Jus du moment 40 cl	8.-

Softs

Henniez plate ou gazeuse 50 cl	5.-
Henniez plate ou gazeuse 33 cl	4.-
Super Cola 33 cl	5.-
Limonades pétillantes (citron, orange ou pamplemousse)	5.-
Urban kombucha (gingembre ou hibiscus)	5.-
Ginger beer ou tonic 20 cl	5.-
Matcha tonic 30 cl	7.-
Jus de pomme de Martigny 25 cl	6.-
Maté Bio pétillant 33 cl	5.-
Sirop 20cl	2,50.-