

## HOMEMADE DRINKS

25 cl

Limonade du moment	- 6,00
Limonade Concombre et Menthe	- 5,00
Thé Froid Menthe	- 5,00
Limonade Gingembre Citron	- 5,00

## FRESH DRINK

### SOFT DRINKS

Coca-cola 33 cl	- 4,00
Coca-cola zéro 33 cl	- 4,00
Eau plate Henniez 50 cl	- 4,00
Eau gazeuse Henniez 50 cl	- 4,00

### BIÈRES

Bière bouteille (Blonde) NOAM 33 cl	- 8,00
-------------------------------------	--------

## VIN AU VERRE

### BLANC

Domaine des Lollies « Les Traditions » Genève, Chasselas, 2019	- 6,00
Domaine des Curiades, AOC GENÈVE, Chardonnay, 2021	- 7,00

### ROSE

Domaine de Belambrée, Coteaux d'Aix-en-Provence AOP 2022	- 6,00
--	--------

### ROUGE

Domaine des Lollies « Les Innatendus », Genève, Garanoir, 2021	- 7,00
Domaine des Curiades, AOC Genève, Pinot noir, 2021	- 8,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

## HOT DRINK

Café de spécialité

\*Lait végétal au choix + 0,80

### CAFÉS

Expresso	- 4,00
Double expresso	- 6,00
Americano	- 4,00

Macchiato *	- 4,80
Cappuccino *	- 6,00
Latte *	- 6,00
Flat White *	- 6,80
Moccacino *	- 6,80
Chocolat *	- 6,80
Chai Latte *	- 6,80
Matcha Latte *	- 6,80

### THÉS - INFUSION BIO ANTHÉA

Thé vert, Thé des montagnes, Détox	- 5,00
Camomille, Verveine Citron, Menthe	- 5,00

## PERFECT BALANCE

1 + 2 = 24,90

### 1. CHOISISSEZ VOTRE PLATTER VEGGIE

#### GREEK-INSPIRED MEDLEY

Base quinoa aux cranberries, aubergines rôties, salade tomate/concombre/oignon, dip ktipiti, olives kalamata, féta et sauce huile d'olive citron.

#### QUINOA BERRY BLISS

Base quinoa aux cranberries, salade de chou rouge, pomme et noix, avocat, légume de saison, dip tzatziki, graines de courge.

#### REFRESHING SALAD MIX

Base salade, salade tomate/concombre/oignon, salade concombre-pois chiche, avocat, dip babaganoush, grenade et sauce huile d'olive citron.

#### LENTILS & SWEET POTATOES

Base salade, salade de lentilles, champignons poêlés, patates douces, dip houmous, féta et sauce miel-moutarde.

#### PINK HUMUS HARMONY

Base boulgour aux herbes, salade concombres-pois chiches, avocat, dip houmous de betterave, féta, pistaches concassées et pétales de roses, huile d'olive citron.

#### LEVANTINE DELIGHT

Base boulgour aux herbes, aubergines rôties, patates douces, salade concombres pois chiche, dip babaganoush, grenade et sauce tahini.

#### SEASONAL PLATTER

Demandez sa composition

#### CREAMY SPICY DRIZZLE

Base pommes de terre rôties, chou-fleur rôti, salade d'aubergines, dip houmous betterave, amandes effilées, grenade, sauce spicy et sauce herbes.

#### GUACAMOLE TWIST

Base pommes de terre rôties, champignons poêlés, salade d'aubergines, carottes rôties, dip guacamole, maïs grillé et sauce spicy.

#### TRUFFLED AVOCADO TWIST

Base riz-lentilles, avocat, champignons poêlés, carottes rôties, dip houmous, chips pita et sauce truffe.

### 2. AJOUTEZ UNE PROTÉINE

- FALAFELS DE COURGETTE
- KEFTAS BEYOND MEAT
- POULET\* CONFIT MIEL-CITRON
- SAUMON GRAVLAX MAISON
- OEUFS MOLLETS\*
- HALLOUMI GRILLÉ
- BURRATINA (+1 CHF)

\*Œufs plein air \* Poulet 

## PLATTER PITA

+ pommes de terre confites & salade

#### AVOCADO - 24,90

Houmous betterave, avocat, féta, salade de concombre et pois chiche, pistache et rose.

#### CHICKEN - 24,90

Tzatziki, chou rouge, pomme et noix, poulet confit, sauce chimichuri.

#### FALAFEL - 24,90

Houmous, salade tomates, concombres, oignons, falafels de courgettes, sauce spicy.

#### HALLOUMI - 24,90

Babaganoush, salade d'aubergines, halloumi, miel.

\*Œufs plein air \* Poulet 

## TO START/ TO SHARE

En entrée uniquement

#### PITA ARTISANALE - 2,50

#### CHIPS PITA - 2,50

#### DIP OF THE DAY - 8

Dip au choix et chips de pita.

#### PITA MOZZA TRUFFLE - 10

Pain pita toasté, fourré à la mozzarella Fior di Latte et à la truffe.

#### TRUFFLE POTATOES - 12

Pommes de terre confites, sauce truffe et herbes fraîches.

\* Œufs plein air

#### EGGPLANT DUO - 12

Babaganoush, aubergines rôties, féta, miel, pistache et rose.

#### LENTIL AND POACHED EGG - 12

Houmous, lentilles en salade, œuf mollet\* sauce à la truffe.

#### FALAFEL PINK HOUMOUS - 13

Houmous de betterave, sauce spicy falafels de courgettes.

#### GRAVLAX - 16

Tzatziki, saumon gravlax maison.

#### PLANT-BASED KEFTA - 16

Tzatziki, keftas Beyond Meat, sauce chimichurri, grenade.

## TO BRUNCH

Hors lunch semaine

### AVOCADO TOAST

#### GREEN AVOCADO TOAST - 13

Pain aux graines, guacamole, féta, mix de graines.

#### PINK AVOCADO TOAST - 15

Pain aux graines, houmous de betterave, avocat, œuf mollet\* mix de graines.

#### YELLOW AVOCADO TOAST - 16

Pain aux graines, houmous, avocat, halloumi, miel et grenade.

### PANCAKES (x3)

#### ORIGINAL - 14

Sirop d'érable, fruits frais de saison.

#### U.S. ONE - 15

Œuf\* mollet, bacon vegan, sirop d'érable.

#### BANANA - 15

Pâte à tartiner, banane.

#### SALMON - 16

Saumon gravlax, tzatziki, sirop d'érable.

\* Œufs plein air

### BREAKFAST BOWL

#### SUNRAVENIR

Lait de coco, graines de chia, fruits du moment.

### EGGS CORNER

#### TURKISH EGGS - 14

Œufs\* mollets, yaourt grec, herbes fraîches, huile pimentée.

## SWEET CORNER

HOME MADE

#### CAKE DU JOUR

- 5,50

#### PITA CHOCO-NOISETTE

- 5,50

#### BANANA BREAD

- 5,50

#### INVISIBLE AUX POMMES

- 5,50

#### MIT-CUIT AU CHOCOLAT (gluten free)

- 5,50

#### BIG COOKIE BUTTER

- 6,00

EXTRA +3,50

Avocat | Burratina | Halloumi grillé | Œuf mollet plein air | Bacon vegan