

LE BONJOUR SIGNÉ GRAN CAFFÈ

FORMULE GRAN CAFFÈ

12.-

Boisson au choix : café, espresso ou cappuccino, jus d'orange pressé frais et une viennoiserie artisanale au choix : croissant, pain au chocolat ou croissant farci.

FORMULE NAPOLITAINE

15.-

Boisson au choix : café, espresso ou cappuccino, jus d'orange pressé frais et une pâtisserie italienne au choix : sfogliatella, frolla, panettone ou colomba.

FORMULE DOUCE REVEILLE

12.50

Boisson au choix : café, espresso ou cappuccino, jus d'orange pressé frais et pain grillé avec beurre et confiture.

FORMULE SALÉE

18.-

Boisson au choix : café, espresso ou cappuccino, jus d'orange pressé frais et une assiette de saumon fumé, pain grillé et fromage frais aux herbes.

ALTERNATIVE VÉGÉTALE (LAIT DE SOJA, LAIT D'AVOINE) +0.50

EXTRA GARNITURE +0.50

VIENNOISERIES ARTISANALES

Des créations maison préparées chaque matin • Suisse

CROISSANT AU BEURRE SUISSE

3.30

Feuilletage pur beurre, croustillant à l'extérieur, fondant et délicatement moelleux à l'intérieur.

CROISSANT CRÈME PÂTISSIÈRE

3.80

Feuilletage pur beurre, garni d'une crème pâtissière à la vanille Bourbon.

PAIN AU CHOCOLAT

3.90

Pain au chocolat garni de chocolat noir 70 %, enveloppé dans une pâte dorée et légère.

CROISSANT PISTACHE VERTE & AMARENA

4.-

Croissant garni d'une crème maison de pistache verte de Bronte et d'un confit d'amarena.

CINNAMON ROLL CANNELLE & ORANGE

4.50

Brioche moelleuse roulée à la cannelle et aux zestes d'orange confits.

PAÏN SUISSE

4.50

Feuilletage pur beurre, garni de crème pâtissière et de chocolat fondant à l'intérieur.

ESCARGOT AUX RAISINS

4.50

Feuilletage pur beurre, croustillant à l'extérieur, garni de crème pâtissière et de raisins.

VIENNOISERIE SIGNATURE

6.50

Feuilletage pur beurre, croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur, parfum du mois.

EXTRA GARNITURE +0.50

Confiture d'abricot du Vésuve · Confiture de pomme Alto Adige IGP · Confiture de fruits rouges · Praliné noisette · Crème cacao et noisette

PÂTISSERIE CLASSIQUE

Disponibles en vitrine • Italie

TRANCHE DE PANETTONE ARTISANAL	7.-
SFOGLIATELLA NAPOLITAINE / MINI	6.- 3.-
CANNOLO SICILIEN <i>Ricotta di Modica, pistache verte de Bronte et chocolat</i>	6.-
BABÀ AU RHUM	6.-
DÉLICE AU CITRON <i>Génoise légère, crème parfumée</i>	8.-
GÂTEAU CAPRESE <i>Chocolat noir et amandes, sans gluten</i>	10.-
PASTIERA NAPOLITAINE	10.-
PANNA COTTA <i>Aux fruits du moment, nappée de son coulis</i>	10.-
TIRAMISU EN VERRINE <i>Classique ou version saisonnière</i>	12.-
GÂTEAU SIGNATURE DU MOMENT	Selon Portion

CAFÉTÉRIA

ESPRESSO	3.90 4.50
CAFÉ	4.- 4.60
ESPRESSO MACCHIATO	4.50 5.-
AMERICANO	4.50 5.50
CAPPUCCINO	5.80 6.80
LATTE MACCHIATO	5.90 6.90
RENVERSÉ	5.90 6.90
MATCHA LATTE	7.-
CHAI LATTE	7.-

ALTERNATIVE VÉGÉTALE (LAIT DE SOJA, LAIT D'AVOINE) +0.50

JUS

JUS DE POMME RAMSEIER	5.50
JUS DE TOMATE	5.50
JUS D'ANANAS	5.50
JUS DE POIRE	5.50
JUS D'ABRICOT	5.50
JUS D'ORANGE FRAIS	6.50
JUS DE FRUITS ET LÉGUMES CENTRIFUGÉS DU JOUR	7.50

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS

CAMOMILLE BIO	5.50
BLUE EARL GREY BIO	5.50
ENGLISH BREAKFAST BIO	5.50
THÉ VERT CHINA SENCHA SPÉCIAL BIO	5.50
VERVEINE BIO	5.50
MENTHE POIVRÉE BIO	5.50

