

MENU

Samedi & Dimanche de 11h à 15h

BRUNCH À L'ITALIENNE

CROISSANT AVOCADO

Croissant toasté, crème d'avocat, salade verte, œuf Bio poché, herbes aromatiques.

18.-

CROSTONE

Pain croustillant garni d'une caponata de saison, crème d'aubergine, basilic et poireaux frits.

20.-

Nid de pommes de terre croustillantes

Nid de pommes de terre croustillantes, crème au fromage et herbes fraîches, épinards et Œufs Bio brouillés.

22.-

CROISSANT BENEDECTINE

Croissant toasté, crème de fromage frais aux herbes, œuf Bio poché, saumon fumé ou Bacon croustillant, sauce hollandaise.

24.-

Garniture supplémentaire :

Œuf poché Bio	Bacon croustillant	Saumon mariné	Crème d'avocat
3.-	5.-	5.-	3.-

NOS PIZZA PADELLINO

Pizza moelleuse et croustillante, cuite dans une petite poêle

MARINARA 2.0

Tomate, tomates datterino, câpres déshydratées, olives noires déshydratées, basilic frit et anchois.

18.-

SCARPETTA

Pizza à la compotée de trois tomates, crème de Grana Padano et huile d'olive extra vierge.

22.-

FIORE

Pizza du chef, garnie d'ingrédients frais et savoureux.

22.-

DOPPIO CRUNCH

Pizza à la crème de Grana Padano, jambon de Parme et mozzarella di bufala ajoutés après cuisson.

22.-

NOS DESSERTS

TIRAMISU' AL PANETTONE

Crème au mascarpone, panettone maison, espresso napolitain.

12.-

PANCAKE

Pancake moelleux, sélection de fruits rouges, miel et confiture de saison.


12.-



PANETTONE TOSTATO

Panettone doré, accompagné d'une crème légère au mascarpone.

10.-

 Végétarien

 Viande de bœuf d'origine suisse
viande de poulet d'origine suisse
Poisson d'origine norvégienne

 www.grancafferoyalkaroma.ch
 @grancafferoyalkaroma

Menu en anglais



Allergènes



VINS

BULLES

PROSECCO TREVISO DOC (ITALIE)

Prosecco Extra Dry Treviso DOC.

1dl 75cl
7.- 45.-

CHAMPAGNE JM GOBILLARD ET FILS (FRANCE)

Fines bulles pétillantes, nez fin et élégant, bouche souple et équilibrée.

18.- 110.-

BLANC

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE – BIO 2024 (ITALIE)

Robe jaune paille brillante, nez expressif de fleurs blanches, pêche et agrumes.

7.- 45.-

RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA IGT – BIO (ITALIE)

Vin riche, vif et élégant, aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes.

7.- 45.-

PETITE ARVINE – PATRICK CHABRIER 2023 (SUISSE)

Vin blanc vif et aromatique du Valais, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.

8.- 52.-

MÂCON MILLY-LAMARTINE – DOMAINE CARRETTE 2023 (FRANCE)

100 % Chardonnay, vin blanc élégant et équilibré.

8.- 52.-

ROUGE

MERLOT ROSSO 2024 – VÉNÉTIE (ITALIE)

Vin rouge souple et harmonieux, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces.

7.- 45.-

CABERNET SAUVIGNON BIO (ITALIE)

Robe rouge rubis, nez de cassis et d'épices douces. Bouche ronde et équilibrée.

7.- 45.-

PINOT NOIR – DOMAINE LES PERRIÈRES 2024 (SUISSE)

Robe rubis-grenat, nez de framboise, cerise et fruits des bois, avec une légère touche fumée.

8.- 52.-

CROZES-HERMITAGE – HUGO & PAULINE VILLA 2023 (FRANCE)

Vin rouge aux arômes intenses de fruits noirs, d'épices et de violette.

9.- 58.-

ROSÉ

LES COMMANDEURS ROSÉ – PEYRASSOL 2024 (FRANCE)

Rosé pâle, aromatique et frais, finale saline et élégante.

7.- 45.-

SOFTS

EAU FILTRÉE PLATE 75cl

EAU FILTRÉE GAZEUSE 75cl

VALSER PLATE 75cl

VALSER GAZEUSE 75cl

COCA COLA / ZÈRO

LURISIA GAZZOZA

LURISIA ARANCIATA

LURISIA CHINOTTO

THREE CENTS AEGAN TONIC

THREE CENTS GINGER BEER

SCHWEPES BITTER LEMON

BITTER ROUGE

CRODINO

4.-

4.-

7.-

7.-

5.50

5.50

5.50

5.50

6.-

6.-

6.-

5.50

5.50

JUS CENTRIFUGÉS

ARANCIA & SOLE

Carote, gingembre et pomme jaune.

SPICY

Fruits de saison

8.-

8.-

CAFÉTÉRIA

ESPRESSO

CAFÉ

ESPRESSO MACCHIATO

AMERICANO

CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

RENVERSÉ

ROBUSTA | ARABICA

3.90 | 4.50

4.- | 4.60

4.50 | 5.-

4.50 | 5.50

5.80 | 6.80

5.90 | 6.90

5.90 | 6.90

THÉS & INFUSIONS

CAMOMILLE BIO

BLUE EARL GREY BIO

ENGLISH BREAKFAST BIO

THÉ VERT CHINA SENCHA BIO

VERVEINE BIO

MENTHE POIVRÉE BIO

5.50

5.50

5.50

5.50

5.50

5.50

BIÈRES

30cl | 50cl

PERONI BLONDE PRESSION

En bouteille 33cl :

PERONI - CAPRI

PERONI - 0%

BALADIN BLANCHE - ISAAC

BALADIN AMBRÉE - L'IPA

BALADIN BLONDE - NAZIONALE

6.- | 8.50

6.-

6.-

8.-

8.-

8.-

DIGESTIFS

CYNAR

AMARETTO

AMARO DEL CAPO

LIMONCELLO

FERNET BRANCA

SAMBUCA

GRAPPA BLANCHE

GRAPPA JAUNE

8.-

8.-

8.-

8.-

8.-

8.-

8.-

8.-

RÉJOIGNEZ-NOUS POUR NOTRE BRUNCH À L'ITALIENNE

Samedi & Dimanche de 11h à 15h