

LE BRUNCH SIGNÉ GRAN CAFFÈ ROYAL KAROMA

Chaque samedi et dimanche à partir de 11h jusqu'à 15h

BENEDETTINA

Pain de miel croustillant, guanciale croustillant ou saumon mariné, œufs pochés et nappé d'une sauce béarnaise.

22.-

CROISSANT AVOCADO

Croissant croustillant garni d'avocat, poivre et d'épices douces.

22.-

CROSTONE

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

22.-

Garniture supplémentaire :

Œuf poché 3.- Guanciale croustillant 5.- Saumon mariné 5.- Mozzarella 3.-

NOS PIZZA PADELLINO

Pizza moelleuse et crouillante cuite dans une petite poêle

SCARPETTA

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

20.-

FIORE

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

20.-

L'AUTOMNALE

Pizza garnie de crème de potiron, champignons porcini et gorgonzola.

22.-

NOS DESSERTS

PANETTONE TOSTATO

Panettone toasté servi avec une crème au mascarpone.

10.-

SUGGESTION DU CHEF

Création gourmande imaginée selon l'inspiration du jour et les produits de saison.

12.-

BROWNIE

Brookie avec crémeux caramel, servi avec une boule de glace vanille.

12.-

JUS FRAIS CENTRIFUGÉS

ARANCIA & SOLE

Carotte, gingembre et pomme jaune.

8.-

VERDE FIORE

Pomme verte, céleri, concombre, citron et menthe.

8.-

COCKTAILS

MIMOSA

Prosecco et jus d'orange frais.

13.-

BELLINI

Prosecco, purée de pêche blanche et tranche de pêche.

13.-

HUGO

Prosecco, sirop de fleur de sureau, feuilles de menthe et tranche de citron vert.

13.-

SPRITZ

Aperol, prosecco et une tranche d'orange.

13.-

AMERICANO

Campari, vermouth rouge et tranche d'orange.

13.-

BRISÉ DE BERGAMOTE

Gin London Dry, bergamote, jus de citron frais et cordial d'épinard.

13.-

COCKTAILS 0%

VIBRANTE

Martini Vibrante et soda pamplemousse.

10.-

PRIMAVERA

Purée de pêche blanche, soda au gingembre et jus de citron.

10.-



Menu en anglais

Allergènes



VINS

BULLES

PROSECCO TREVISO DOC (ITALIE)

Prosecco Extra Dry Treviso DOC.

1dl 75cl

7.- 45.-

CHAMPAGNE « TERRE D'ÉMOTION »

Champagne Charpentier « Terre d'Émotion » Blanc de Blancs Brut.

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, finale longue et souple.

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	4.-
VALSER PLATE 75cl	7.-
VALSER GAZEUSE 75cl	5.50
COCA COLA / ZÈRO	5.50
LURISIA GAZZOZA	5.50
LURISIA ARANCIATA	5.50
LURISIA CHINOTTO	5.50
THREE CENTS AEGAN TONIC	6.-
THREE CENTS GINGER BEER	6.-
SCHWEPPES BITTER LEMON	6.-
BITTER ROUGE	5.50
CRODINO	5.50

JUS

JUS DE POMME RAMSEIER	5.50
JUS TOMATE	5.50
JUS D'ANANAS	5.50
JUS DE POIRE	5.50
JUS D'ABRICOT	5.50
JUS D'ORANGE FRAIS	5.50
THÉ PECHE / CITRON	5.50

CAFÉTÉRIA

	ROBUSTA	ARABICA
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

THÉS & INFUSIONS

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

BIÈRES

	30cl	50cl
BLONDE MORETTI	5.-	8.-
ARTISANALE	6.-	
PANACHÉE	6.-	
BRUNE	6.-	
SANS ALCOOL	6.-	

DIGESTIFS

CINAR	8.-
AMARETTO	8.-
AMARO DEL CAPO	8.-
LIMONCELLO	8.-
FERNET BRANCA	8.-
SAMBUCA	8.-
GRAPPA BLANCHE	8.-
GRAPPA JAUNE	8.-

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses (CHF) et incluent la TVA 8.1%