



LE TEMPS D'UN APÉRO

Les temps ont changé, il est maintenant notre travail de prévenir les allergiques qu'il y a peut-être des allergènes dans nos plats (a.k.a désresponsabilisation d'un côté et sur-responsabilisation d'un autre), sachez que tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous vous remercions donc de bien vouloir prévenir votre serveur/serveuse de vos éventuelles allergies.

LES CLASSIQUES

THE CLASSICS

LES FEUILLETÉS MAISON

HOMEMADE PUFF PASTRIES

Aux épices, diverses graines, fromage.
With spices, various seeds, and cheese.

20.- / Plaque (env. 10p)

DIPS DE LÉGUMES

VEGETABLES DIPS

Sauce aux herbes.
Herbs sauce.

18.- / Lot (env. 10p)

MINI MUFFINS

MINI MUFFINS

Au Bleuchâtel et saucisson vaudois.
With blue cheese and Vaud sausage.

28.- / Lot (env. 10p)

PLANCHETTE

Jambon Basque (FR) AOP.
PDO Basque Prosciutto (FR).

16.-

CANAPÉ

Tartare de bœuf (CH).
Beef (CH) tartar.

4.-

BAO

Mini Bao à l'effilochée de porc (CH).
Mini-Bao of shredded pork (CH).

4.-

BASIQUE BASIC

LES FEUILLETÉS MAISON

HOMEMADE PUFF PASTRIES

Aux épices, diverses graines, fromage.
With spices, various seeds, and cheese.

DIPS DE LÉGUMES

VEGETABLES DIPS

Sauce aux herbes.

MINI MUFFINS

MINI MUFFINS

Au Bleuchâtel et saucisson vaudois.
With blue cheese and Vaud sausage.

8.- / PERSONNE (MIN. 5P)

PREMIUM PREMIUM

FEUILLETÉS & MINI MUFFINS

HOMEMADE PUFF PASTRIES & MUFFINS

Feuilletés maison et mini-muffins au
Bleuchâtel et saucisson vaudois.
*Homemade puff pastries and mini-muffins with
blue cheese and Vaud sausage..*

PISSALADIÈRE & KEFTA

PISSALADIÈRE & KOFTA

Pissaladière traditionnelle à l'anchois &
kefta végétarien.
*Traditional anchovi pissaladière & vegetarian
kofta.*

DIPS DE LÉGUMES

VEGETABLES DIPS

Sauce aux herbes.
Herbs sauce

TOAST

de tartare de bœuf (CH) et toast de
brouillade d'œufs.
*Beef (CH) tartar toast and scrambled eggs
toast.*

18.- / PERSONNE (MIN. 5P)

MEETING CÉLÉBRATION

CELEBRATION MEETING

SALLE DE RÉUNION

MEETING ROOM

Salle de réunion avec eaux BeWTR,
pour 1h à 3h.

Meeting room with BeWTR water, for 1h to 3h.

FEUILLETÉS & MINI MUFFINS

HOMEMADE PUFF PASTRIES & MUFFINS

Feuilletés maison et mini-muffins au
Bleuchâtel et saucisson vaudois.

*Homemade puff pastries and mini-muffins with
blue cheese and Vaud sausage.*

PISSALADIÈRE & KEFTA

PISSALADIERE & KOFTA

Pissaladière traditionnelle à l'anchois &
kefta végétarien.

*Traditional anchovi pissaladière & vegetarian
kofta.*

DIPS DE LÉGUMES

VEGETABLES DIPS

Sauce aux herbes.

Herbs sauce.

TOAST

de tartare de bœuf (CH) et toast de
brouillade d'œufs.

*Beef (CH) tartar toast and scrambled eggs
toast.*

ARANCCINI

aux petits pois.

with green peas.

35.- / PERSONNE (MIN. 5P)

DINATOIRE

DINATORY

COMMANDE MIN. 4 JOURS AVANT

BIENVENUE

WELCOME

Tartare de légumes, sucette de chèvre au miel et noix, arrancini aux petits pois, toast de tartare de bœuf (CH) à la tomate séchée et basilic, mini tartelette façon escabèche

Tartar of vegetables, goat cheese lollypop with honey and walnuts, arrancini of green peas, tost with beef (CH) tartar, escabeche-style mini-tartlet

POUR CONTINUER

TO FOLLOW

Pomme de terre raclette creusée et émulsion de fondue, velouté de carottes façon capuccino, mini tacos sauce sriracha, toast de brouillade d'œuf et chips de jambon cru, verrine de la mer, profiterole à la rilette de poisson, bao à l'effilochée de porc, empanadas de viande, poisson, et légumes

Raclette potato with emulsified fondue, creamy soup of carrots capuccino-style, mini-tacos with sriracha sauce, toast of scrambled eggs with a chips of prosciutto, sea verrine, profiterole stuffed with fish rilette, bao of shredded pork (CH), empanadas of meat, fish, and vegetarian.

EN DESSERT

DESSERTS

Kouign Aman aux raisins, mini tartelette noix et caramel, mini mousse aux deux chocolats, financier aux amandes torréfiées.

Raisin Kouign Aman, mini-tartlet with walnuts and caramel, mini-mousse of two chocolates, roasted almond financier.

32.- / PERSONNE (MIN. 5P)



DESSERTS SWEETS

KOUIGN AMAN

KOUIGN AMAN

Pâtisserie typique bretonne, aux raisins
Traditional Brittany pastry, with raisins

3.-

FINANCIER

CAKE FINANCIER

Aux amandes torréfiées.
Of roasted almonds.

4.-

MINI TARTELETTE

MINI-TARTLET

Aux noix et caramel.
Of walnuts and caramel.

4.-

MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE MOUSSE

Duo de mousses au chocolat noir et blanc.
Duet of white and dark chocolate mousses.

4.-