

# BREAKFAST

## 9H30 / 12H

Oeufs à la coque, tartine, beurre et emmental de Savoie 12€  
*Soft-boiled eggs, toast, butter and Emmental cheese from Savoie 12€*

Fontainebleu, kiwi, granola maison & miel 10€  
*Fountain blue, kiwi, homemade granola & honey 10*

Tartine beurre maison, confiture tea together 8€  
*Homemade butter toast with tea together jam 8€*

Croissant avocat, jambon, comté, sucrine, moutarde 16€  
*Avocado, ham, comté, sucrine, mustard croissant 16€*  
*version végétarienne avec tomate*

Blinis au sarrasin saumon fumé, crème fraîche, caprès, oeuf mollet 18€  
*Buckwheat blinis with smoked salmon, crème fraîche, soft-boiled egg 18€*  
*Gluten free*

Tartine ricotta, asperges, petit pois, avocat, oeuf au plat 18€  
*Ricotta cheese, asparagus, peas, avocado, fried eggs 18€*

Assiette de fromages et confiture de tomatillo 15€  
*Assiete of cheese and tomatillo jam 15€*

Gâteau clémentine 9€ *Gluten free*  
*Clementine cake 9€*

Carrot cake 8€

Gâteau au chocolat 9€  
*Chocolate cake 9€*

Cookie thé vert 4,5€  
*Green tea cookie 4,5*

Cookie fleur de sel 4€  
*Fleur de sel Cookie 4€*

Cake orange/passion 7€  
*Passion fruit/orange cake 7€*

Cake Banane 7€  
*Banana cake 7€*

# LUNCH

## 12H /16H

Croissant avocat, jambon, comté, sucrine, moutarde 16€  
*Avocado, ham, comté, sucrine, mustard croissant 16€*  
*version végétarienne avec tomate*

Blinis au sarrasin saumon fumé, crème fraîche, oeuf mollet 18€  
*Buckwheat blinis with smoked salmon, crème fraîche, soft-boiled egg 18€*  
*Gluten free*

Tartine ricotta, asperges, petit pois, avocat, oeuf au plat 18€  
*Ricotta cheese, asparagus, peas, avocado, fried eggs 18€*

Soupe de petit pois, tartine emmental 14€  
*Pea soup with Emmental cheese 14€*

Salade César 18€  
*Cesar salad 18€*

Croque monsieur, salade de saison, vinaigrette aux échalotes 17 €  
*Croque monsieur, seasonal salad, shallot vianigrette 17€*

Labneh aux herbes, mâche, quinoa, feta, amande, carottes de couleurs rôties aux épices 17€  
*Labne with herbs, mache, quinoa, feta, almond, roasted color carrots with spices 17€*

Salade de lentilles, patates douces, fenouil mariné, pousses d'épinards, grenade, sauce tahini 17€  
*Lentil, sweet potato, sea fennel, spinach shoot, pomegranate, tahini sauce 17€*

Assiette de fromages et confiture de tomatillo 15€  
*Assiete of cheese and tomatillo jam 15 €*

Gâteau clémentine 9€ *Gluten free*  
*Clementine cake 9 €*

Carrot cake 8€

Gâteau au chocolat 9€  
*Chocolate cake 9 €*

Cookie thé vert 4,5€  
*Green tea cookie 4,5*

Cookie fleur de sel 4€  
*Fleur de sel Cookie 4 €*

Cake orange/passion 7€  
*Passion fruit/orange cake 7€*

Cake Banane 7€  
*Banana cake 7€*