



PÂTISSERIE

LION  
D'OR

PAR CHEF COSTA

SALON DE THÉ



## TARTINES & VIENNOISERIES

Demi-baguette,  
beurre, confiture ou  
miel au choix **8.-**

Croissant **2.40**

Pain au chocolat  
**3.20**

Brioche au sucre **3.-**

Brioche pépites de  
chocolat **3.-**

Brioche feuilletée  
framboise **3.80**

Bircher **5.50**

Chausson aux  
pommes **3.20**

Pancakes **9.-**

Pain perdu à la fleur  
d'oranger **14.-**



## LA TERRE ET LA MER

Toast à l'avocat **8.-**

Bircher muesli **8.-**

Jambon suisse  
50 gr **8.-**

Saumon fumé  
50 gr **14.-**

Planche de  
charcuterie suisse  
**24.-**

Planche de  
fromages suisses  
**18.-**

Planche de saumon  
fumé 90 gr **26.-**

Caviar Icône®  
5 gr **20.-**  
10 gr **40.-**



## LES OEUFS

Œufs au plat **9.-**

Omelette **11.-**

Œufs brouillés **11.-**

Œufs Bénédicte **18.-**

Ingrédients  
supplémentaires **4.-**

# DOUCEURS

LE CHEF DOMINIQUE COSTA  
& SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

## MISS SOFIA

Framboises, litchis, crème  
légère vanille **8.10**

## LE CHOCO SUISSE

Biscuit cacao, feuillantine  
praliné, ganache tendre  
chocolat, goutte de mousse  
aux 2 chocolats, cœur crème de  
Gruyère **7.90**

## L'ACIDULÉ

Pâte sucrée, biscuit amande  
aux zestes de citron, crème aux  
2 citrons, meringue, jus de yuzu  
**7.30**

## L'ÉCLAIR

Chou garni d'un crémeux  
chocolat grand cru **6.60**

## 100% VANILLE

Chou tout vanille de  
Madagascar et noix de pécan  
**7.20**

## LE CHOUNUTS

Pâte à choux, crème à la  
vanille, beurre de cacahuètes,  
cacahuètes, chocolat craquant  
**7.10**

## LE STRAWBERRY

Biscuit cuillère, crème légère  
vanille, compotée de fraises,  
façon fraisier **7.90**

## 1000 FEUILLES

Feuilletage caramélisé et crème  
vanille **7.50**

## RUBY

Tartelette confit cassis, fruits  
rouges **8.10**

## L'HONORÉ

Croustillant feuilleté  
caramélisé, crème pistache,  
compotée de framboises et  
chantilly à la fleur d'oranger  
**8.-**

---

## POUR VOS RECEPTIONS & EVENEMENTS

*Demandez conseil à nos collaborateurs qui se feront une joie de  
vous présenter notre vaste choix de douceurs en grands formats et  
sur-mesure.*



SERVI SUR RESERVATION  
DE 15 H À 18 H

## TEA TIME CLASSIC

Sélection du Chef  
Pour 2 personnes **42.-**  
Au choix : café, thé ou  
chocolat chaud maison

## TEA TIME PRESTIGE

Tea Time Classique accompagné  
d'une coupe de champagne  
Pour 2 personnes **68.-**

### Scones

Brioche feuilletée  
Madeleine confite au citron  
Sélection des créations de saison de Sofia  
Cookies aux 2 chocolats  
Club concombre et crème à l'aneth  
Club saumon et moutarde savora  
Club à la ventrèche de thon  
Club « mimosa d'œufs »

# PETITE RESTAURATION

## SANDWICHS

### Club sandwich poulet

Pain de mie, suprême de volaille, tomate, œuf dur, salade romaine, moutarde à l'ancienne **21.-**

### Club sandwich homard

Pain de mie, homard, tomate, œuf, salade romaine, crème à l'aneth **36.-**

### Club sandwich thon avocat

Pain de mie, avocat, thon, petits oignons rouges **21.-**

### Brioche feuilletée

Jambon, fromage **12.-**  
Poulet, curry, coleslaw **12.-**  
Tomate, mozzarella **10.-**

### Navettes

Jambon, fromage **8.50**  
Thon, mayonnaise **8.50**  
Fromage **8.-**  
Viande séchée **9.-**

Croque-monsieur **18.-**

Croque-madame **20.-**

Hot dog **13.-**

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte **5.-**

Frites **6.-**

## SALADES

### Poke bowl de saumon

Quinoa, oignons rouges, chou blanc, carotte râpée, avocat, vinaigrette mangue-passion **24.-**

### L'incontournable César au poulet

Volaille, salade romaine, tomate, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César **23.-**

Salade gambas César **26.-**

Salade tomates mozzarella **19.-**

Salade de crevettes thaï **26.-**

Salade de pâtes au thon **24.-**

## QUICHES

Quiche lorraine **8.90**

Quiche au fromage **8.90**

## SOUPES & VELOUTÉS DE SAISON

Servis chauds ou froids  
*Choix en vitrine*

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

Espresso / décaféiné **4.50**

Espresso macchiato **4.80**

Double espresso **5.50**

Renversé **6.-**

Cappuccino **6.-**

Café viennois **7.-**

Latte macchiato **7.-**

## THÉS TEA REPERTOIRE™

### Inde

English Breakfast Assam **5.-**

Darjeeling Grand Cru **5.-**

Earl Grey Répertoire **5.-**

### Chine

Imperial Jasmine Bio **7.-**

Lapsang Souchong **6.-**

### Thés Vert

Secnha Bio **7.-**

Genmaicha **6.-**

Hojicha **6.-**

Sencha Yuzu Fugiyama **7.-**

### Taiwan

Thé Oolong Classical Oriental  
Beauty **8.-**

LES INCONTOURNABLES

LE FAMEUX  
CHOCOLAT CHAUD SOFIA  
Crème fouettée, sphère  
au chocolat et guimauves,  
arrosées de chocolat chaud  
maison **9.90**

CHOCOLAT CHAUD  
FAIT MAISON au poivre  
de Timut **6.90**

### Thés mélangés

Chai Massala **6.-**

Thé Vert Menthe **6.-**

Thé Blanc Jardins Méditerranée **6.-**

Thé de Fleur d'oranger **6.-**

### INFUSIONS

Fleur d'oranger, tilleul, écorces  
oranges, fleur de sureau **7.-**

Rooibos du Soleil **6.-**

Camomille **6.-**

Verveine **6.-**

# BOISSONS FROIDES

## SOFTS

Jus de fruits OPALINE  
Pommes-poires / Pommes-  
framboises / Pommes-betteraves /  
Abricots / Tomates 25 cl **7.-**

Jus d'oranges pressées  
15 cl **8.50**

Limonade OPALINE  
Lime-Gingembre 33 cl **6.-**

Fusetea thé froid  
Pêche / Citron 33 cl **5.-**

Cocktail détox  
Carotte, orange, gingembre **14.-**

Coca-Cola 33 cl **5.-**

Coca-Cola zéro 33cl **5.-**

Tonic Water Fever-Tree  
20 cl **6.50**

Ginger Beer Fever-Tree  
20 cl **6.50**

Bitter Sanpellegrino 10 cl **6.50**

Perrier 33 cl **5.50**

Eau minérale Sembrancher  
37.5 cl **6.50**

## BIÈRES

Bière artisanale Dr.Gab's  
"Pépète", Puidoux, vd 33 cl **8.50**  
"Houleuse" blanche 33cl **8.50**

## VINS OUVERTS

Domaine de la Vigne  
Blanche Cologny,  
Sarah Meylan

Vin blanc / rouge / rosé  
1 dl **8.-** 75 cl **58.-**

Prosecco  
1 dl **9.-** 75 cl **55.-**

Champagne Dehours  
1 dl **16.-** 75 cl **85.-**

Champagne Deutz  
1/2 bouteille **65.-**



Pour un plus vaste choix,  
demandez la carte des vins  
de l'Auberge.

PÂTISSERIE  
**SOFIA**  
PAR CHEF COSTA

Issues d'une production locale et genevoise, salé et sucré se déclinent tout au long de la journée pour offrir aux clients des produits de grande qualité.

Les pâtisseries et les viennoiseries sont gourmandes mais légères, le sucre cède la place à la texture, aux courbes et aux volumes. On les dévore d'abord avec les yeux.

La proposition de la petite restauration se veut elle aussi généreuse et en relation avec les saisons, le goût y est privilégié car il ne faut jamais sacrifier au temps le plaisir de bien manger.

“ *J'aime profondément travailler les produits et donner une part de rêve et de plaisir aux clients. Dans ce métier, il faut constamment être à l'écoute de leurs envies, de leurs attentes, pour réaliser des desserts inoubliables.* ”

DOMINIQUE COSTA



Prix en CHF, service et TVA 7.7% inclus.  
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.  
Origines des viandes et poissons : Saumon : Ecosse / Gambas : Océan Indien /  
Homard : Canada / Thon : Méditerranée / Volaille : Suisse / Porc : Italie - Suisse