



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

LE BARISTA

Entremet au café **7.10**

LE CITRUS

Cheesecake aux agrumes
7.80

LE CHOUCOU

Chou, crème caramel, cœur
caramel tendre fleur de sel,
pomme façon tatin **7.20**

MISS SOFIA

Framboises, litchis, crème
légère vanille **8.-**

LE RHUBA

Délicieux feuilleté à la rhubarbe
7.50

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.*

TEA TIME ■ TEA TIME ■ TEA TIME

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 /
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 » /
Sélection des créations
de saison de Sofia



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

Inde

- Assam Greenwood **4.50**
- Darjeeling Namring **4.50**
- Earl Grey **4.50**

Chine

- Thé jasmin Silver Sickle **7.-**
- Lapsang Souchong **5.50**
- Thé noir fumé au bois d'épicéa frais*

Japon

- Thé vert Genmaicha **5.50**

Thés parfumés

- Thé noir Tchai **5.50**
- Gingembre, cardamome, cannelle*
- Thé vert menthe **5.50**



INFUSIONS

- Camomille **5.50**
- Verveine **5.50**
- Mélange oranger **5.50**
- Fleur d'oranger, cannelle, pomme*
- Rooibush **5.50**
- Fleurs de tournesol, le tout
délicatement parfumé à la rose,
vanille et pamplemousse*



BETJEMAN & BARTON
Carouge



BOISSONS FROIDES

SOFTS

Jus de fruits Iris, Valais
Pomme / poire / abricot / tomate
25 cl **6.50**

Jus d'oranges pressées
15 cl **8.50**

Lemonaid limette bio 33 cl **6.-**

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

Cocktail détou
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
"Pépite", Puidoux, vd 33 cl **8.50**
"Houleuse" blanche 33cl **8.50**

VINS OUVERTS

Domaine de la Vigne
Blanche Cognoy, 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

