

l'iodé

FORMULES BRUNCH

Formule débutante : <i>un plat salé + un plat sucré</i>	42.-
Formule pro : <i>deux plats salés + un plat sucré</i>	49.-
Formule tout salé : <i>trois plats salés</i>	59.-
Drunch : <i>Prosecco à volonté</i>	15.-

Inclut boisson chaude, eaux minérales, jus de fruits,
sélection de viennoiseries, pain, beurre, confitures

LE SALÉ

Tagliata de bœuf, *marinade chimichurri, frites*
Œufs brouillés *aux truffes d'automne*
Œufs pochés, *fricassée de chanterelles, oignons frits, frites de patate douce*
Poissons fumés maison, *omble et saumon Label Rouge, toasts*
Mi-cuit de thon, *crème vinaigrette à l'huile de sésame, racines de persil glacées*
Crème de courge, *poireaux, gingembre, œuf parfait, oignons frits*
Bagel de féra fumée, *crème au piment doux de Martinique*
Fish and chips de sandre, *mayonnaise allégée, salade de mesclun*

LE SUCRÉ

Brioche perdue caramélisée, *compotée de poires, glace crème double*
Pancakes à la vanille, *marmelade de griottes sirop d'érable*
Gaufres liégeoise, *crème diplomate aux marrons et à l'orange*
Mousse légère au lait d'amande, *fruits frais, muesli*

Provenance de nos produits

Estonie :	Sandre
FAO04 :	Thon
France :	Omble, féra
Ecosse :	Saumon
Suisse :	Bœuf



Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indication alimentaire.
*Some of our dishes may contain allergenic ingredients.
Please let us know if you have any dietary restrictions.*

CHF – Service et T.V.A. à 7.7% inclus | Prices include service charge and 7.7% VAT