

# LA BUVETTE DU TO

HOME-MADE & LOCAL FOOD AND DRINKS - GENÈVE PARC LA GRANGE

Menu du samedi 19 et dimanche 20 juin  
Offre allégée suite au sommet américano-russe

La carte se découvrira petit à petit jusqu'au lancement de la saison

PRODUIT	PRIX DE VENTE
<b>Gaspacho andalusien</b>	9.-
<b>Bubble waffle aux herbes, babaganoush d'aubergines &amp; courgettes jaunes rôties</b>	16.-
<b>Magical spring rolls</b>	21.-
<b>Petit pot de glace</b> by PuroGelato	4.50
Framboise, Chocolat, Citron jaune, Mangue-passion	
<b>Glace en bâtonnet</b> by Paleta Loca	4.50
Açai, Ananas-basilic, Cappuccino, Citron vert, Coco-chia, Fraise, Pomme-gingembre, Swiss Mojito (avec alcool), Vanille.	
<b>Muffin</b> pomme-poire by Sweet and Pepper	5.-
<b>Cake</b> baies des bois by Sweet and Pepper	5.-

Tous nos mets sont vegan et fait maison par notre Cheffe Elea di Lorenzo et son équipe, avec des ingrédients majoritairement bio, locaux et de saison

En cas d'allergie ou d'intolérance notre équipe est à votre disposition pour vous renseigner

CUISINE OUVERTE TOUS LES JOURS SAUF LUNDI DE 12H À 14H ET DE 19H À 22H30  
RÉSERVATION UNIQUEMENT POUR LES SPECTATRICES ET SPECTATEURS DU THÉÂTRE

BRUNCH LE DIMANCHE 2 SERVICES : 11H30 OU 13H. RÉSERVATION CONSEILLÉE