

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