

# LA BUVETTE DU TO

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

## RAINBOW BRUNCH DIMANCHE 27 JUIN 2021

<b>Granola maison</b> yaourt de coco ou soja et fruits frais	12.-
<b>Assiette arc-en-ciel</b>	27.-
Tofu brouillé, pommes de terres et courgettes rôties au thym citronné, ribambelle de légumes crus, salade et pesto de capucines	
tartine beurre végétal & confiture maison pêche verveine	
pudding de chia coulis fruits rouges & madeleine à la fleur d'oranger	
soupe froide carotte-cardamome parfumée à la citronnelle	
<b>Jus de fruits frais</b>	6.-
<b>Muffins &amp; gâteaux</b> de Pepper	5.- à 8.-
<b>Milkshake</b>	8.-
Framboise menthe	
Mangue-passion basilic	
Citron verveine citronnée	
Chocolat menthe	
<b>Glace en bâtonnet</b>	4.50
Exotique : Citron vert, fraise, Ananas-basilic	
Sans sucre ajouté : Pomme-gingembre, Açaï	
Au lait de coco : Coco-chia, Vanille, Cappuccino, Pistache	
Alcoolisée : Swiss mojito à la Williamine	
<b>Glace en pot</b>	4.50
Framboise, Chocolat, Citron, Mangue-passion	

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 DU MARDI AU SAMEDI DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H30  
RÉSERVATION UNIQUEMENT POUR LES SPECTATRICES ET SPECTATEURS DU THÉÂTRE

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