

Brunch

Rue Louis de Savoie 15, 1110 Morges

LÄ GAZETTE

MENU

SEMAINE

LÄ GAZETTE

BRUNCH LU-VE | 08:30-13:30

FORMULE PETIT-DÉJ: 18.-

**A CHOISIR (2DL): LONG BLACK / CAPPUCCINO / CHAI / MATCHA
JUS D'ORANGE 2DL
CROQUE MONSIEUR OU GRANOLA**



GRANOLA* ☺

Notre granola torréfié maison, avec tahini, fruits de saison, yogourt style grec

10.00

CROQUE-MONSIEUR 10.00

Avec notre pain au levain artisanal, fromage, jambon, et mayonnaise fumée (disponible sans jambon)



FORMULE LUNCH: 25.-

**SOUPE ENTRÉE (0.25 L)
AVOCADO TOAST / MAN'OUSHEH / TURKISH EGGS / FOUL
DESSERT / CAFÉ / THÉ**

AVOCADO toast - oriento **

13.00

Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade

Oeuf au plat +3.00 | Halloumi grillé +4.00



MAN'OUSHEH AU ZAATAR D'ALEP

Galette levée et moelleuse, cuite à la minute, garnie de notre zaatar d'Alep artisanal — thym sauvage, sumac citronné et sésame — infusé à l'huile d'olive. Garnie : avec labneh maison, tomates, concombre croquant et menthe fraîche

16.00

TURKISH eggs * 18.00 (Servi sur Galette levée et moelleuse)

2 œufs pochée, yogourt grec, piment d'Alep, pistache, herbes → Servi avec du pain

Oeuf au plat +3.00 | Halloumi grillé +4.00



SOUPE DU LENTILLE TURC (0.5 L) ** 11.00

Velouté de lentilles corail aux notes subtiles de cumin, garni de zaatar et sublimé d'un filet de citron frais.

Chaleureux, parfumé et délicatement équilibré.

FORMULE: SOUPE + BÖRREK FÊTA ÉPINARDS 16.00

FOUL ** 15.00 (Servi avec du pain)

Fèves orientales mijotées à l'huile d'olive, citron frais, et cumin, avec du tahini, des tomates, pousse d'oignons verts, et de la mélasse de grenade et beaucoup de H.D.O



PORTION FRITE AVEC SAUCE MAISON ** 8.00

*** Pain sans gluten disponible sur demande**

Vegetarien * Vegan **



Sans lactose



Sans gluten

*Les pâtisseries: fait maison.

*Pains: Les Frouzes - Suisse

*Nos collaborateurs vous informent volontiers sur les allergènes présents dans nos plats

WWW.LAGA7.CH

Brunch

Rue Louis de Savoie 15, 1110 Morges

LÄ GAZETTE

MENU

WEEKEND

LÄ GAZETTE

BRUNCH WE | OUVERTURE - 13:30

FORMULE PETIT-DÉJ: 18.-

A CHOISIR (2DL): LONG BLACK / CAPPUCCINO / CHAI / MATCHA

JUS D'ORANGE 2DL

CROQUE MONSIEUR OU GRANOLA



GRANOLA* ☼

Notre granola torréfié maison, avec tahini, fruits de saison, yogourt style grec

10.00

CROQUE-MONSIEUR 10.00

Avec notre pain au levain artisanal, fromage, jambon, et mayonnaise fumée (disponible sans jambon)



FORMULE BRUNCH: 32.-

A CHOISIR (2DL): LONG BLACK / CAPPUCCINO / CHAI / MATCHA

JUS D'ORANGE 2DL

PLAT SALÉ

PANCAKES SUCRÉE (2P.)

AVOCADO toast - oriento **

13.00

Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade

Oeuf au plat +3.00 | Halloumi grillé +4.00



MAN'OUSHEH AU ZAATAR D'ALEP

16.00

Galette levée et moelleuse, cuite à la minute, garnie de notre zaatar d'Alep artisanal — thym sauvage, sumac citronné et sésame — infusé à l'huile d'olive. Garnie : avec labneh maison, tomates, concombre croquant et menthe fraîche

TURKISH eggs * 18.00 (Servi sur Galette levée et moelleuse)
2 œufs pochée, yogourt grec, piment d'Alep, pistache, herbes → Servi avec du pain

Oeuf au plat +3.00 | Halloumi grillé +4.00



SOUPE DU LENTILLE TURC (0.5 L) ** 11.00

Velouté de lentilles corail aux notes subtiles de cumin, garni de zaatar et sublimé d'un filet de citron frais. Chaleureux, parfumé et délicatement équilibré.

FORMULE: SOUPE + BÖRREK FÊTA ÉPINARDS 16.00

FOUL ** 15.00 (Servi avec du pain)

Fèves orientales mijotées à l'huile d'olive, citron frais, et cumin, avec du tahini, des tomates, pousse d'oignons verts, et de la mélasse de grenade et beaucoup de H.D.O



PORTION FRITE AVEC SAUCE MAISON ** 8.00



PANCAKES sucrés* 18.00

- Banane, peanut butter, pistache
- Sauce chocolat
- Fruits de saison, sirop d'érable

* Pain sans gluten disponible sur demande

Vegetarien * Vegan **

☼ Sans lactose ☼ Sans gluten

WWW.LAGA7.CH