

LA GAZETTE

MENU

SEMAINE

LA 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

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, pousses 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 informeront volontiers sur les allergènes présents dans nos plats

LA GAZETTE

MENU

WEEKEND

LA 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

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



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**