



PÂTISSERIE

LION
D'OR

PAR CHEF COSTA

SALON DE THÉ

LES ŒUFS

Œufs Bénédicte **18.-** / Œufs au plat **9.-**

Omelette **11.-** / Œufs brouillés **11.-**

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES **4.-**

LA TERRE ET LA MER

Jambon suisse 50 gr **8.-**

Toast à l'avocat **8.-**

Bircher muesli **8.-**

Saumon fumé 50 gr **14.-**

Planche de saumon

fumé 90 gr **26.-**

Planche de charcuterie

suisse **24.-**

Planche de fromages

suisse **18.-**

Caviar Icone®

5 gr **20.-** / 10 gr **40.-**

TARTINES ET VIENNOISERIES

Demi-baguette, beurre
et confiture ou miel
(au choix) **8.-**

Pain au chocolat **3.-**

Croissant **2.20**

Brioche feuilletée cœur
framboise **3.50**

Tarte au sucre **3.50**

Finger aux pommes **3.50**

Pain perdu
à la fleur d'oranger
(à la demande) **14.-**

Pancakes **9.-**

TEA TIME

SERVI DE 15 H À 18 H

Sélection du Chef

Scones

Brioche feuilletée

Madeleine confite au citron

Cookies aux 2 chocolats

Cake au chocolat et au Grand Marnier

Club concombre et crème à l'aneth

Club saumon et moutarde savora

Club à la ventrèche de thon

Club « mimosa d'oeufs »

Sélection des créations
de saison de Sofia

CLASSIQUE

Sélection du Chef

Au choix : café, thé, chocolat
chaud maison **76.-**

Pour 2 personnes

PRESTIGE

Tea Time Classique

Accompagné d'une coupe
de champagne **102.-**

Pour 2 personnes

PETITE RESTAURATION

SANDWICHS

Le club sandwich poulet

Pain de mie, suprême de volaille, tomate, œuf dur, salade romaine, moutarde à l'ancienne **21.-**

Le club sandwich homard

Pain de mie, homard, tomates, œuf, salade romaine, crème à l'aneth **36.-**

Le wrap

Gambas, sucrose, pamplemousse, avocat, coriandre, sauce cocktail **16.-**

Les pains au lait

Saumon fumé, concombre, pickles, crème à l'aneth **8.-**

Jambon blanc, gruyère, beurre, moutarde **7.-**

Poulet & curry **8.-**

Légumes grillés et caviar d'aubergine **7.-**

La foccacia

Mozzarella di bufala, tomates, pesto, roquette **12.-**

La ciabatta olive

Jambon de Parme, tomates confites, roquette **12.-**

Le croque-monsieur **18.-**

Le croque-madame **20.-**

Le hot dog **13.-**

Accompagnements

Frites **6.-**

Salade verte **5.-**

SALADES

Poke bowl saumon fumé

Quinoa, oignon rouge, chou blanc, carotte râpée, avocat, vinaigrette mangue / passion **24.-**

L'incontournable Chicken Cæsar

Volaille, salade romaine, œuf dur, tomates, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Cæsar **23.-**

Gambas Cæsar

Gambas, salade romaine, tomates, croûtons, copeaux de parmesan et sauce Cæsar **26.-**

Salade de thon

Fusilli, sucrose, maïs, ventrèche de thon, olives, tomates cerises, basilic, vinaigrette citron **24.-**



SOUPES

Servies chaudes ou froides

Velouté de carottes / gingembre **12.-**

Gaspacho de concombre / coco **15.-**

Velouté Dubarry / curry **9.-**

Origines des viandes et poissons : Saumon : Ecosse / Gambas : Océan indien / Homard : Canada / Thon : Méditerranée / Volaille : Suisse / Porc : Italie - Suisse
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.
Prix en CHF, Service et TVA 7.7% inclus.



BOISSONS

SOFTS

Jus de fruits IRIS, Valais 25 cl **6.50**
Pomme / Poire / Abricot / Tomate

Jus d'oranges pressées 15 cl **7.50**

Lemonaid Limette BIO 33 cl **6.-**

Fusetea thé froid 33 cl **5.-**
Pêche / Citron

Symples BIO 33 cl **6.50**
Potion énergisante aux plantes

Symples BIO 33 cl **6.50**
Infusion pétillante à la menthe douce

Coca-Cola 33 cl **5.-**

Coca-Cola Zéro 33cl **5.-**

Tonic Water Fever Tree 20 cl **6.50**

Ginger Beer Fever Tree 20 cl **6.50**

Bitter San Pellegrino 10 cl **6.50**

Perrier 33 cl **5.50**

Eau minérale Sembrancher 37.5 cl **6.50**

BIÈRE

Bière artisanale DR.GAB'S,
"Pépète", Puidoux, VD 33 cl **8.50**

VINS OUVERTS

Vin blanc / rouge / rosé
Domaine de la Vigne Blanche,
Cognay, Sarah Meylan
1 dl **8.-** / 75 cl **58.-**

Prosecco
1 dl **9.-** / 75 cl **55.-**

Champagne Dehours
1 dl **16.-** / 75 cl **85.-**

Champagne Deutz
1/2 bouteille **65.-**

THÉS ET INFUSIONS



Inde

Assam Greenwood **4.50**

Darjeeling Namring **4.50**

Earl Grey **4.50**

Chine

Thé Jasmin Silver Sickle **7.-**

Japon

Thé vert Genmaicha **5.50**

Thés parfumés

Thé Noir Tchai **5.50**

(Gingembre, cardamome, cannelle)

Thé Vert menthe **5.50**

Infusions

Camomille **5.50**

Verveine **5.50**

Mélange Oranger **5.50**

(fleur d'oranger, cannelle, pommes)

CAFÉS

Espresso / Décaféiné **4.50**

Double espresso **5.50**

Renversé **6.-**

Cappuccino **6.-**

Café viennois **7.-**

CHOCOLAT CHAUD

Le fameux chocolat chaud
fait maison **6.50**

CHOCOLAT CHAUD SOFIA

Crème fouettée, sphère au
chocolat et guimauves arrosées
de chocolat chaud maison **11.-**

Pour un choix plus large, la carte des vins de l'Auberge est à votre disposition.

