

Le Café de L'Ecu

SORAL

TerroirVoyageur

☛ LE BRUNCH DU DIMANCHE

Tous les dimanches de 11h00 à 14h30

L'ÉVEIL SALÉ

Les classiques revisités

LE TOAST "LÉMAN & WASABI" 21.-

Pain au levain grillé, mousseline de pois au wasabi, truite de Chamby marinée, œuf poché & sésame.

L'OEUF BÉNÉDICTE "COCHON SUISSE" 23.-

Brioche maison toastée, effiloché de cochon confit 12h, œufs pochés & hollandaise légère au Yuzu.

LE "NAAN-TACOS" D'AGNEAU 24.-

Pain Naan maison plié, épaule d'agneau d'Appenzell aux épices, yogourt menthe, pickles & œuf mollet pané.

LA GAUFRE "MALAKOFF" 22.-

Gaufre salée au fromage (recette Malakoff), dés de perche, crème légère à l'Ail des Ours & œuf au plat.

LE BOL DU MARAÎCHER (V) 20.-

Riz ou Quinoa, légumes de saison au wok (Asperges/Fèves), tofu mariné, vinaigrette Ponzu-Sésame & cacahuètes.

LE "WAGYU" MORNING BURGER 26.-

Bun noir signature au charbon végétal, Bœuf Wagyu, oignons confits, Cheddar affiné, œuf au plat & sauce Aji-Miel.

LA DOUCEUR SUCRÉE

Gourmandise du matin

BRIOCHE PERDUE "TOBLERONE & POPCORN" ... 16.-

Brioche épaisse imbibée, sauce chocolat & Toblerone blanc, glace Popcorn & éclats de noisettes.

LA "PAVLOVA" BOWL 15.-

Yogourt grec fouetté, meringue concassée, fruits de saison (Rhubarbe ou Fraises) & granola maison.

FUWA FUWA "SUZETTE" AU YUZU 14.-

Pancakes fluffy Japonnais, sirop léger aux agrumes, suprêmes d'orange & sorbet Yuzu.

CHIA MATCHA, KIWI & AMANDES TORREFIEES11.-

Pudding de chia au matcha doux, kiwi frais, amandes grillées, miel léger.

GRANOLA TOAST AU FROMAGE BLANC VANILLE & FRUITS FRAIS.....13.-

Tartine granola croustillante, fromage blanc fouetté à la vanille, fruits frais et citron vert, éclats d'amandes toastées.

Provenance des viandes : Bœuf (Suisse), Porc (Genève/GRTA), Agneau (Suisse), Poissons (Suisse).
Nos plats sont cuisinés sur place à partir de produits bruts. Merci de signaler vos allergies à notre équipe.
Prix en CHF, Service et TVA 8.1% inclus.