

À LA CARTE

AU PETIT DÉJEUNER

Le Granola (bio) 9.-
Yaourt, compote de fruits du marché et granola Maison aux graines

La Tartine au levain (bio) 4.-
Pain de farine d'épeautre Tourne Rêve, beurre ou crème d'amande et confiture maison

LES PETITS PLUS EN JOURNÉE

Le wrap courgette 9.-
Pain de courgettes façon wrap, carottes, avocats, légumes du marché et mayonnaise de cajou.

Petit sandwich du Berger (bio) 9.-
Pain de farine Tourne Rêve, tranche de chèvre de Sapalet, noisettes du Piémont et figues séchées

La Focaccia de Tantivie (bio) 12.-
Pain Maison, tomates séchées, courgettes, poivrons, tomates fraîches, pesto vert, roquette

LE MIDI & LE SOIR

Le plat du jour : voir ardoise 20.-

Salade du jour de la Ferme de la Touvière, colorée avec des herbes aromatiques 9.-

Tarte à la farine d'épeautre de la Ferme de la Touvière 14.-
Légumes du marché rôtis aux herbes et sa grande salade colorée

Spaghettis de riz complet et son pesto vert aux noisettes toastées 16.-

LES PETITS PLAISIRS DU SOIR

Houmous de pois chiches aux épices d'ailleurs 9.-

Samosa de lentilles, yaourt soja et herbes fraîches 12.-

Maki de riz complet aux légumes et kimchi 10.-

Le Berger 12.-
Tomme de chèvre bio du Pays-d'Enhaut, miel, figues et noisettes grillées

À LA CARTE

LES GLACES BÂTONNETS ARTISANALES VEGAN au chanvre 5.-

Coco, matcha, sésame noir, café, chocolat noir, fraise, curcuma, caramel spéculoos

Saveurs pour les enfants:

Coco chocolat, riz chocolat

LES PÂTISSERIES

Cookie	4.50.-
Crumble	7.-
Tarte Citron	8.-
Cheesecake vegan	9.-
Brownie	5.-
Tarte aux fruits	7.-
Marbré	5.-
Pep's ball (<i>curcuma, gingembre, citron vert, coco</i>)	2.-
Pep's barre (<i>riz soufflé, baies de goji, coco, graines de tournesol, chocolat</i>)	5.-



LA CARTE DU WEEK-END

de 11h à 15h

L'ASSIETTE BRUNCH DU TO

28.-

VÉGANE & SANS GLUTEN

Gauffre onctueuse, épinards de la ferme de la Croix-Rouge
et sa brouillade de tofu aux épices

Pommes de terre nouvelles rôties aux herbes de Provence
et ses légumes verts du marché aux herbes fraîches

Salade colorée aux herbes et noisettes grillées

Maki de riz complet

Houmous de lentilles

Gaspacho

LA DÉGUSTATION DE SAISON

18.-

VÉGANE & SANS GLUTEN

Belle tartine d'épeautre de la Ferme de la Touvière avec au choix
- Avocat, thym et dukkah maison
- Fromage végan et tomates

Salade colorée aux herbes et noisettes grillées

Houmous de lentilles

Gaspacho

Œuf au plat en supplément **+ 3.-**

LA CARTE DU WEEK-END

de 11h à 15h

OU BIEN ENCORE...

Le Granola (bio)

Yaourt, compote de fruits du marché et granola Maison aux graines

9.-

La Tartine au levain (bio)

Pain de farine d'épeautre Tourne Rêve, beurre ou crème d'amande et confiture maison

4.-

Deux pancakes sans gluten

Sirop d'érable ou confiture

8.-

Açaï Bowl

12.-

Smoothie Framboise & Noisette

8.-



BOISSONS

LES JUS

Frais pressé (uniquement le matin)	2 dl	6.00
Detox juice (jus jaune ou jus noir)	2 dl	7.00
Pomme (VD)	2 dl	5.00
Jus de Gingembre Maison	2 dl	6.00
Jus Gingembre-Pomme Maison	2 dl	6.00

LES MINERALES

Eau plate «Elmer»	5 dl / 1L	5.00 / 9.00
Eau gazeuse «Elmer»	5 dl / 1L	5.00 / 9.00
Thé froid OU BIEN ENCORE	2 dl	4.00
Kombucha Thé vert/Gingembre	33 cl	7.00
Kombucha Thé vert/Menthe poivrée	33 cl	7.00
Kombucha Citronnelle/Hibiscus	33 cl	7.00

LES SANS-ALCOOLS

Les sirops	2.5 dl	2.50
Verre de limonade	2.5 dl	2.50

LE CHAUD (avec laits amande-soja ou avoine bio au choix*)

Café-Espresso-Ristretto *		3.70
Renversé, Cappuccino, Macchiato *		4.50
Thé noir, Thé vert, Infusion		3.90
Chocolat *		4.50
Café frappé, Café frappé Latte (froid) *		4.50 / 5.50
Chaï Latté Maison (uniquement le matin)		6.00

LES BIÈRES (pression)

Pression «Calvinus» (bio)-blonde	3 dl / 5 dl	5.00 / 8.00
Pression «Calvinus» (bio)-blanche	3 dl / 5 dl	6.00 / 9.00
Pression Blonde - Gingembre	3 dl / 5 dl	6.00 / 9.00

LES VINS ROUGES (bio & biodynamie)

Gamay LES GONDETTES A.O.C Chouilly (GE)	1 dl	4.50
Pinot Noir « DOMAINE LA CAPITAINE » Vieilles Vignes A.O.C La Côte - BIO Demeter	1 dl / bte	7.00 / 46.00
Merlot Garanoir « RÉSERVE COMMUNE DE COLOGNY » Domaine de la Vigne Blanche A.O.C Genève - BIO	1 dl / bte	8.00 / 53.00

LES VINS BLANCS (bio & biodynamie)

Aligoté « DOMAINE DE LA DEVINIÈRE » A.O.C Genève - BIO	1 dl / bte	6.00 / 39.00
Chardonnay « DOMAINE DE LA DEVINIÈRE » A.O.C Genève - BIO	1 dl / bte	7.00 / 46.00
Johanniter « DOMAINE LA CAPITAINE » A.O.C La Côte - BIO	1 dl / bte	8.00 / 53.00

LES VINS ROSÉ (bio)

Rosé « DOMAINE DE LA DEVINIÈRE » A.O.C Genève - BIO	1 dl / bte	6.00 / 39.00
---	-------------------	---------------------

LES BULLES

Prosecco	1 dl / bte	8.00 / 45.00
----------	-------------------	---------------------

LES ALCOOLS (APÉRO/LONGDRINKS/COCKTAILS)

Ricard	2 cl / 4 cl	5.00 / 8.00
Grappa Bio	2 cl / 4 cl	6.00 / 12.00
Hugo (<i>fleurs de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>)		12.00
Spritz (<i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>)		12.00
Mojito (<i>Havana Rhum 4cl, menthe, lime, sucre roux</i>)		12.00
Mule (<i>Vodka ou Gin 4cl, ginger beer, lime</i>)		12.00
Basil Smash (<i>Gin 4cl, basilic, sucre roux, lime</i>)		15.00
Maitai (<i>Havana Rhum 4cl, sirop d'orgeat, Cointreau, lime</i>)		15.00
Long drink (<i>Alcool 4cl, soda</i>)		10.00
Negroni (<i>Gin 2cl, Campari 2cl, Vermouth rouge 2cl</i>)		12.00
Caïpirinha (<i>Cachaça 4cl, lime, sucre roux</i>)		12.00