

---

---

# LÄ GAZETTE

---

## MENU

## ME - DI

# LÄ GAZETTE

## MENU Petit-déj. | DÈS L'OUVERTURE



### GRANOLA\* (🌱)

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

10.00

### MAN'OUSHEH AU ZAAATAR D'ALEP

13.00

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



### TARTINE

Pain au levain tranché, servi avec du beurre et une confiture

6.00

### AVOCADO toast - oriento \*\*

13.00

Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade

Oeuf au plat +3.00 | Halloumi grillé +4.00



## BRUNCH LU-VE | 10:00 - 13:30



### TURKISH eggs \*

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

Oeuf au plat +3.00 | Halloumi grillé +4.00

14.00

### HOUMOUS de betterave & granola épicé \*\*

18.00

Houmous onctueux à la betterave rôtie, accompagné de notre granola salé maison, légèrement épicé, croustillant à souhait. Servi avec une salade fraîche, zesty et parfumée



### César Tropical – la revisite de La Ga7 25.00

Salade croquante, parmesan, croûtons maison, poulet, filet de sauce césar légère... et ses ananas caramélisés, pour une touche inattendue.

### SHAWARMA à la frida 19.00

Notre version moderne du classique levantin : servi dans une tortilla mexicaine artisanale, garni de poulet mariné au sumac, oignons pickles et notre sauce maison signature.

Disponible en version vegan au falafel croustillant.



### PANCAKES sucrés\* 18.00

- Fruit de la passion, amandes, crumble chocolat blanc
- Banane, peanut butter, pistache
- Sauce chocolat
- Fruits de saison, sirop d'érable

\* Pain sans gluten disponible sur demande

## EXTRAS

Portion frite

8.00.

Salade verte\*\*

7.00

\* Les pâtisseries: fait maison.

\* Pains: Les Frouzes - Suisse

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

**Vegetarien \***

**Vegan \*\***



**Sans lactose**



**Sans gluten**

---

---

# LÄ GAZETTE

---

## MENU

# LU & MA

# LA GAZETTE

## MENU Petit-déj. | DÈS L'OUVERTURE



### GRANOLA\*

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

10.00

### MAN'OUSHEH AU ZAATAR D'ALEP

13.00

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



### TARTINE

Pain au levain tranché, servi avec du beurre et une confiture

6.00

### AVOCADO toast - oriento \*\*

13.00

Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade



## BRUNCH LU-VE | 10:00-13:30



### César Tropical – la revisite de La Ga7

25.00

Salade croquante, parmesan, croûtons maison, poulet, filet de sauce césar légère... et ses ananas caramélisés, pour une touche inattendue.

### TOSHKKA arménien

18.00

Pain grillé farci de viande hachée épicée, oignons, persil et fromage fondant, le tout doré à la poêle pour une texture croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

→ Servi chaud, à partager.. ou pas



### FOUL \*\*

15.00

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



\* Pain sans gluten disponible sur demande

\* Les pâtisseries: fait maison.

\* Pains: Les Frouzes - Suisse

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

Vegetarien \*

Vegan \*\*



Sans lactose



Sans gluten

---

---

# LÄ GAZETTE

---

## ICED DRINKS

“

## SMOOTHIES &amp; MILKSHAKES

”

<b>Wake-up smoothie</b> x1 espresso shot, lait d'avoine, amande, datte, banane, cannelle	<b>CHF 7.50</b>
<b>Berry milkshake</b> Myrtille, banane, lait	<b>CHF 7.00</b>
<b>The Green</b> Poire, ananas, menthe, concombre, spiruline	<b>CHF 8.00</b>

“

## BARISTA ENSOLEILLÉ(E)

”

## COFFEE

## MATCHA &amp; CO.

## Sans lait S L

<b>Iced americano</b>	<b>CHF 4.80</b>	<b>5.30</b>
<b>Café frappé</b>	<b>CHF 4.80</b>	<b>5.30</b>

## Avec lait S L

Classic/sans lactose/avoine/noisette

<b>Iced latte</b>	<b>CHF 5.50</b>	<b>6.00</b>
Vanille/caramel/sirop	+ CHF 0.50	
Chantilly	+ CHF 0.50	
<b>Frappuccino caramel</b>	<b>CHF 7.50</b>	

## FRUITS / TEA

<b>Thé froid maison</b>	<b>CHF 4.50</b>
<b>Limonade</b>	<b>CHF 5.00</b>
<b>Granita</b> Pastèque -fraise	<b>CHF 7.00</b>

## Avec lait S L

Classic/sans lactose/avoine/noisette

<b>Iced matcha latte</b>	<b>CHF 6.20</b>	<b>7.20</b>
Vanille/canne		+ CHF 0.50
<b>Matcha choco blanc</b>	<b>CHF 7.50</b>	
<b>Match cloud (eau de coco)</b>	<b>CHF 7.00</b>	
<b>Iced chaï</b>	<b>CHF 6.5</b>	<b>7.50</b>
<b>Iced ube latte</b>	<b>CHF 6.20</b>	<b>7.20</b>
<b>Iced pink latte</b>	<b>CHF 6.20</b>	<b>7.20</b>
<b>Iced golden latte</b>	<b>CHF 6.20</b>	<b>7.20</b>
<b>Iced blue latte</b>	<b>CHF 6.20</b>	<b>7.20</b>
<b>Iced black latte</b>	<b>CHF 6.20</b>	<b>7.20</b>