

LÄ GAZETTE

MENU

WEEKEND

LA GAZETTE

BRUNCH JUSQ'À 13:30

	GRANOLA*  Notre granola torréfié maison, avec tahini, fruits de saison, yogourt style grec	10.00
	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	13.00
	TARTINE Pain au levain tranché, servi avec du beurre et une confiture	6.00
	AVOCADO toast - oriento ** Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade Oeuf au plat +3.00 Halloumi grillé +4.00	13.00
	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
	CROQUE-MONSIUER Avec notre pain au levain artisanal, fromage, jambon, et mayonnaise fumée (disponible sans jambon) Salade verte +6.00 Portion frite +6.00 Soupe 0.3 L. +6.00	10.00
SOUPE DU JOUR (0.5 L) ** FORMULE: SOUPE + BÖRREK		
	FOUL ** 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	15.00 (Servi avec du pain)
	SHAWARMA à la frida 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.	19.00
	FATTEH* Pain pita grillé, hummus, yogourt style grec, pois chiche, pignons de pins	15.00
	PANCAKES sucrés* - Fruit de la passion, amandes, crumble chocolat blanc - Banane, peanut butter, pistache - Sauce chocolat - Fruits de saison, sirop d'érable	18.00
* 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

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 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	13.00
	TARTINE Pain au levain tranché, servi avec du beurre et une confiture	6.00
	AVOCADO toast - oriento ** Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade	13.00
		

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

SOUPE DU JOUR (0.5 L) ** 11.00
FORMULE: SOUPE + BÖRREK 16.00

	FATTEH* 15.00 Pain pita grillé, hummus, yogourt style grec, pois chiche, pignons de pins	
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		

* P a i n s a n s g l u t e n d i s p o n i b l e s u r d e m a n d e

*Les pâtisseries: fait maison.

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

Vegetarien *

Vegan **

 **Sans lactose**

 **Sans gluten**

LÄ GAZETTE

MENU

ME-VE

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 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	13.00	
	TARTINE Pain au levain tranché, servi avec du beurre et une confiture	6.00	
	AVOCADO toast - oriento ** Avocat, ciboulette, fèves, tahini, et grenade Oeuf au plat +3.00 Halloumi grillé +4.00	13.00	

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

SOUPE DU JOUR (0.5 L) ** 11.00
FORMULE: SOUPE + BÖRREK 16.00

	TURKISH eggs * 14.00 2 œufs pochée, yogourt grec, piment d'Alep, pistache, herbes → Servi avec du pain Oeuf au plat +3.00 Halloumi grillé +4.00	
	CROQUE-MONSIUER 10.00 Avec notre pain au levain artisanal, fromage, jambon, et mayonnaise fumée (disponible sans jambon) Salade verte +6.00 Portion frite +6.00 Soupe 0.3 L. +6.00	
	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	
	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.	
	FATTEH* 15.00 Pain pita grillé, hummus, yogourt style grec, pois chiche, pignons de pins	
	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

*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**