

# LÄ GAZZELLE



## BRUNCH | TOUS LES JOURS

**Granola\***  10.00  
Notre granola torréfié maison,  
avec tahini, fruits de saison,  
yogourt style grec

**Avocado toast - oriento\*\*** 13.00  
Avocat, pousses d'herbes  
aromatiques, fèves, tahini, et  
grenade

**Turkish eggs** 14.00  
2 œufs au plat, yogourt grec,  
piment d'Alep, pistache, herbes

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

\* Pain sans gluten disponible sur demande

## SEASONAL

**Croissant fourré** 10.50  
Farci au fromage blanc, œuf au  
plat, et bacon grillé

**Gaufres sucrés\*\*** 16.00  
Banane, peanut butter, noix

**Galette salés** 20.00  
Jambon, mozzarella, épinards

**Croque Monsieur** 10.00  
Avec notre pain au levain  
artisanal, fromage, jambon, et  
mayonnaise fumée (disponible  
sans jambon)

## HEALTHY

**Salade du moment\*** 19.00

**Soupe de jour\*** 11.00

**Formule** 16.00  
Soupe "plat" + Børrek

\*Sur demande, nos collaborateurs  
vous renseigneront volontiers sur  
les ingrédients présents dans nos  
plats qui sont susceptibles à  
provoquer des allergies ou des  
intolérances

\*Les pâtisseries: fait maison

\*Pains: Les Frouzes - Suisse

## SMOOTHIES

**Strawberry smoothie** 7.00  
Fraise, banane, lait

**Wake-up smoothie** 7.50  
x1 espresso shot, lait d'avoine,  
amande, datte, banane, cannelle

**The Green** 8.00  
Poire, ananas, menthe, concombre,  
spiruline

**Limonade maison** 5.00  
Fruits rouges ou fruits exotiques

Vegetarien \* Vegan \*\*

 Sans lactose  Sans gluten



# **PÂTISSERIES DU MOIS**

## **CARROT CAKE**

**MOELLEUX, DÉLICATEMENT ÉPICÉ ET  
RECOUVERT D'UN GLAÇAGE ONCTUEUX**

**#LAGA7**



# TIRAMISU LATTE

**WITH COFFEE OR MATCHA**

JUSQU'À FIN AVRIL

**#DRINKOFTHEMOMENT**



# SALADE DU MOMENT

**RIZ, FETA, ROQUETTE,  
POIRE, NOIX DE PÉCAN ET  
GRENADE**

VEGAN & SANS GLUTEN

**#SALADOFTHEMOMENT**

JUSQU'À FIN AVRIL