

Nos petits déjeuners



Petit déjeuner Regular

16.50

Un croissant, un panier de pains, nos confitures, du miel, notre pâte à tartiner, du beurre, une boisson chaude au choix et un jus d'orange frais pressé.

Le Tartines & Co

16.50

Un granola maison ou un bircher muesli maison ou une salade de fruits frais maison, une boisson chaude au choix et un jus d'orange frais pressé.

Viennoiserie au choix +1.50 Œuf à la coque ou brouillé +2.50 Bacon +3.50 ½ Avocat +4.00 Jambon cru ou gruyère +3.50
Jus d'orange 3dl +1.50 Lait de soja +0.80 Extra shot de café +1.50 Boisson chaude grande taille +1.50

TARTINES
& CO

FRESH AND TASTY

Nos classiques du matin



Œuf brouillé	9.90	Croissant aux amandes	3.90
Œuf à la coque	4.10	Pain au sucre	2.00
Bircher muesli maison	8.90	Pain au chocolat	3.10
Granola maison aux fruits des bois	8.90	Brioche à tête	2.00
Salade de fruits frais maison	7.20 / 9.20	Escargot	3.50
Croissant pur beurre	1.90	Salée au sucre	4.10
Flûte aux figues et aux noisettes	4.30	Croix sucrée à la vanille	3.30

BIO SUISSE | Céréales, granola, pain de blé, confitures, miel.
SUISSE GARANTIE | Beurre.
GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR | Pain de blé.
AOC | Gruyère.



Nos boissons chaudes



Café	3.80
Espresso	3.80
Café Macchiato	4.00
Renversé	4.80
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.70
Mocchacino	6.70
Chocolat maison	6.20
Thé à la menthe fraîche ou citron	5.10
Infusion de gingembre frais	5.10
Thé au choix:	
Vert, Earl Grey, English Breakfast, Rooibos, Jasmin	4.80
Tisane bio du Valais:	
Menthe, Verveine, Camomille	4.80

Nos boissons fraîches



Jus de fruit frais pressé	2 dl 6.00	3 dl 7.60
Citronnade à la menthe fraîche maison		3 dl 5.80
Thé froid aux fruits rouges et hibiscus maison		3 dl 5.80
Limonade de gingembre maison		3 dl 5.80
* Eau minérale	1 dl 1.65	3,3dl 4.90
* Coca-Cola	1 dl 1.95	3,3dl 5.80
Orangina		5dl 5.80
* Verre de lait	1 dl 1.30	3 dl 3.90

BIO SUISSE | Tisanes



Nos cocktails



Aperol Spritz : Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange	13.90
Mojito Classic : Havana Club 3 ans, sucre de canne, lime, menthe fraîche, eau gazeuse	9.90
Mojito aux fruits rouges : Havana Club 3 ans, sucre de canne, lime, menthe fraîche, mélange de fruits rouges, eau gazeuse	9.90
Citronnade à la « GUS » : Vodka Grey Goose, citronnade maison, lime, menthe fraîche	14.90
Hendrick's Mule : Gin Hendrick's, limonade de gingembre maison, concombre	14.90
« TCO » Cosmo : Vodka Grey Goose, thé froid aux fruits rouges, triple sec, framboise	14.90

Nos bières et nos vins



* Bière Calvinus blonde bio en pression	1dl 2.00	3dl 6.00	5dl 8.90
Bière Calvinus de saison en pression	3dl 6.00	5dl 8.90	
Brooklyn Lager		3.5dl 7.50	
Brewdog Punk IPA		3.3dl 7.50	
Prosecco	1dl 6.90 / Btl 45.00		
Domaine des Alouettes Chasselas	1dl 6.90 / Btl 45.00		
Domaine des Alouettes Rosé	1dl 6.90 / Btl 45.00		
Domaine des Alouettes Noir Plaisir	1dl 6.90 / Btl 45.00		

BIO SUISSE | Bière blonde



Nos burgers 100% frais et locaux



Le Regular

20.90

Buns frais, steak haché frais de 160g, oignons caramélisés, salade, tomate et notre fameuse sauce Tartines & Co. Accompagné d'un panier de frites 100% vaudoises ou d'une salade.

Le Regular Cheese

22.90

Buns frais, steak haché frais de 160g, Gruyère AOC, oignons caramélisés, salade, tomate et notre fameuse sauce Tartines & Co. Accompagné d'un panier de frites 100% vaudoises ou d'une salade.

Le Bacon Cheese

23.90

Buns frais, steak haché frais de 160g, Gruyère AOC, 3 lanières de bacon, oignons caramélisés, salade, tomate et notre fameuse sauce Tartines & Co. Accompagné d'un panier de frites 100% vaudoises ou d'une salade.

Le Homemade Veggie Burger

23.90

Buns frais, houmous, flocon d'avoine, graine de courge, carotte, petit pois, coriandre, œuf, farine, oignon rouge, mayonnaise, menthe, roquette, tomate, radis, concombre. Accompagné d'un panier de frites 100% vaudoises ou d'une salade.

Le panier de frites 100% vaudoises

7.90

Double steak +8.50

Œuf au plat +3.00

½ Avocat +4.00

Bacon +3.50

Gruyère AOC +3.50

Tous nos burgers sont disponibles en version Panko Chicken

Nos salades fraîches



Petite salade de mesclun avec tomates, radis et concombres.

7.50

Chèvre sirop de poire, super seeds, Parmigiano Reggiano AOP, vinaigrette balsamique et toasts.

22.90

Vegan à base de roquette, carottes, radis, concombres, tomates, super seeds, gingembre, melon et avocat.

22.90

Poulet fumé tomates, concombres, œuf, avocat, Parmigiano Reggiano AOP et vinaigrette Lapsang.

22.90

Œuf dur +2.50

½ Avocat +4.00

Super seeds +2.00

Parmigiano Reggiano AOP +3.00

Jambon cru +3.50

Gruyère AOC +3.50

Nos tartines (disponibles sans gluten)



Jambon cuit, Gruyère, moutarde gros grains et noix.

17.90

Avocat, guacamole, dé de tomate, super seeds.

18.90

Poulet rôti & guacamole, tomates, coriandre, pesto basilic, crème acidulée.

18.90

Jambon cru, mozzarella di Bufala, tomates séchées, melon, pesto basilic.

18.90

Œuf dur +2.50

½ Avocat +4.00

Super seeds +2.00

Parmigiano Reggiano AOP +3.00

Jambon cru +3.50

Gruyère AOC +3.50

BIO SUISSE & GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR | Pain de blé. AOC | Gruyère.



Nos Milkshakes



Kids Tagada: Lait, fraises Tagada, marshmallow, glace vanille, crème chantilly, vermicelles arc-en-ciel.

10.90

Chocolat: Lait, chocolat, glace vanille, crème chantilly, biscuit Mikado.

10.90

Spéculoos: Lait, glace vanille, biscuit Spéculoos, crème chantilly, topping chocolat.

10.90

Café Glacé: double espresso froid, lait, glace vanille, chocolat, crème chantilly, topping chocolat.

10.90

Nos douceurs sucrées



Gaufre belge banane & chocolat

7.50

Tarte citron meringuée cuite au feu de bois

7.30

Cookie aux trois chocolats

4.70

Tartelette pistache

7.30

Muffin chocolat ou myrtille

4.70

Tartelette framboise

7.30

Tarte aux pommes cuite au feu de bois

7.30

Salade de fruits frais maison

7.20 / 9.20

Crumble aux fruits rouges cuit au feu de bois

7.30

Grand macaron chocolat ou café

5.40

Supplément crème Chantilly +1.50