

L A T E R R A S S E

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

45.-

Une boisson chaude de votre choix, jus de fruits, une corbeille de viennoiseries et sélection de pains maison, confitures, miel et beurre.

PETIT-DÉJEUNER PALACE

60.-

Une large sélection de nos plus beaux produits

Œufs bio suisses

Deux œufs préparés selon votre goût :
au plat, durs, brouillés, pochés ou à la coque
Deux garnitures au choix

Omelette

Classique ou aux blancs d'œufs avec deux garnitures au choix

Garnitures

Tomate, oignon, poivron, Gruyère, jambon blanc,
bacon, saucisse de volaille, champignon, fines herbes

Porridge

Cuisiné à l'eau, au lait entier, demi-écrémé ou écrémé, au lait de soja,
au lait d'amande ou au lait d'avoine

À LA CARTE

Œufs bio suisses	22.–
Deux œufs cuits selon votre goût : au plat, durs, brouillés, pochés, à la coque	
Deux garnitures au choix	
– Supplément truffe	14.–
Omelette	22.–
Classique ou aux blancs d'œufs avec deux garnitures au choix	
– Supplément truffe	14.–
Garnitures	4.–
Tomate, oignon, poivron, Gruyère, jambon blanc, bacon, saucisse de volaille, champignon, fines herbes	
Œufs « Shakshuka »	28.–
Poivron, oignon, tomate, épices et feta	
Œufs Bénédicté	29.–
Deux œufs pochés servis avec jambon de La Borne ou saumon fumé et sauce hollandaise sur un English muffin toasté	
Œufs Bénédicté à la truffe	38.–
Deux œufs pochés servis avec jambon de La Borne ou saumon fumé, sauce hollandaise et râpé de truffe sur un English muffin toasté	
Œufs à votre convenance et caviar Golden Impérial 30 g	150.–
– pour deux personnes	
Porridge	15.–
À l'eau, au lait entier, demi-écrémé ou écrémé, au lait de soja, au lait d'amande ou au lait d'avoine	
Pain perdu, pancakes, crêpes ou gaufres	14.–
Servi avec des fruits de saison, sirop d'érable, sucre ou pâte à tartiner maison	
Assiette d'avocat	½ 7.– 14.–
Assiette d'avocat avec chèvre frais	½ 9.– 18.–
Salade de fruits	18.–
Assiette de fruits coupés	23.–

CONTINENTAL BREAKFAST

45.–

A hot beverage of your choice, fruit juice and a basket of homemade pastries and breads, jams, honey and butter.

PALACE BREAKFAST

60.–

A wide selection of our finest products

Organic swiss eggs

Two eggs prepared to your liking:

Fried, hard, scrambled, poached or soft-boiled

Two toppings of your choice

Omelet

Classic or egg white with two toppings of your choice

Toppings

Tomato, onion, bell pepper, Gruyère cheese, cooked ham, bacon, poultry sausage, mushroom, fresh herbs

Porridge

Prepared with water, whole milk, semi-skimmed milk, skimmed milk, soy milk, almond milk or oat milk

À LA CARTE

Swiss organic eggs	22.–
Two eggs prepared to your liking: fried, hard-boiled, scrambled, poached or soft-boiled	
Two toppings of your choice	
– Extra truffle	14.–
Omelet	22.–
Classic or egg white with a choice of two toppings	
– Extra truffle	14.–
Toppings	4.–
Tomato, onion, bell pepper, Gruyère cheese, cooked ham, bacon, poultry sausage, mushroom, fresh herbs	
« Shakshuka » eggs	28.–
Bell pepper, onion, tomato, spices and feta cheese	
Benedict eggs	29.–
Two poached eggs served with La Borne ham or smoked salmon and hollandaise sauce on a toasted English muffin	
Benedict eggs with truffle	38.–
Two poached eggs served with La Borne ham or smoked salmon, hollandaise sauce and shaved truffle on a toasted English muffin	
Eggs of your choice & Golden Imperial caviar 30 g	150.–
– for two persons	
Porridge	15.–
Prepared with water, whole milk, semi-skimmed milk, skimmed milk, soy milk, almond milk or oat milk	
French toast, pancakes or waffles	14.–
Served with seasonal fruits, maple syrup, sugar or homemade spread	
Avocado plate	½ 7.– 14.–
Avocado plate with goat cheese	½ 9.– 18.–
Fruit salad	18.–
Seasonal fruit plate	23.–

CHAMPAGNES

	1dl	75cl
Delamotte brut	23.–	135.–
Laurent-Perrier rosé	30.–	205.–

COCKTAILS

	16cl
<i>Mimosa</i>	27.–
Champagne Laurent-Perrier «La Cuvée» brut, jus d'orange pressé	
Laurent-Perrier champagne «La Cuvée» brut, freshly squeezed orange juice	
<i>Bellini</i>	27.–
Champagne Laurent-Perrier «La Cuvée» brut, crème de pêche, purée de pêche	
Laurent-Perrier champagne «La Cuvée» brut, peach liqueur, peach purée	

Notre café bio provient de la torréfaction artisanale et locale

« Cafés Cuendet » située à Crissier.

Our organic coffee comes from the local, artisanal roasting company

“Cafés Cuendet” in Crissier.

**Nos références de thés et infusions sont sélectionnés par Chill Tea Atelier,
concepteur suisse situé à Lausanne.**

Our teas and infusions are selected by Chill Tea Atelier,

a Swiss tea designer based in Lausanne.

Allergies :

Nous serons ravis de prendre en considération vos allergies et restrictions alimentaires.

Provenances :

Viande et volaille : Suisse / Poisson : France et Ecosse

Allergies:

We will be delighted to take your allergies and dietary restrictions into consideration.

Origins:

Meat and poultry: Switzerland / fish: France and Scotland

Prix en CHF, service et TVA inclus Prices in CHF, service and VAT included