

BUVETTE DU CENTRE NATURE

Service au bar

Aurélien Guala, jeune cuisinier passionné par la botanique, a pris les rennes de la buvette du Centre Nature du Vallon de l'Allondon. Il aime s'inspirer du monde végétal pour concocter des plats savoureux. La buvette du Centre Nature s'engage à proposer une cuisine végétarienne durable en travaillant avec des produits locaux et de saison. Ceux-ci proviennent de producteur-trices de la région soigneusement sélectionné-es par le jeune cuisinier. Il travaille en outre avec des plantes sauvages comestibles, savamment récoltées par nos soins.


Nous accordons une importance particulière au choix des produits afin qu'ils soient issus d'une production régionale et si possible de qualité biologique. Si vous avez des allergies n'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel sur la composition des mets.



BUVETTE DU CENTRE NATURE

Samedi, dimanche et jours fériés.
De 10h00 à 17h00 (cuisine de 11h00 à 14h30)
Offre réduite le mercredi

PLATS

Salade fleurie Mesclun, brocoli rôti, mozzarella straciatella genevoise, pickles de potimarron.	14.-
Risotto de saison Ail des ours, légumes grillés du coin.	18.-
« Croûte au fromage » des sous-bois Egopode de cueillette, Gruyère et saladine du moment.	14.-
Ravioles dans un bouillon forestier  Champignons et plantes sauvages.	18.-
Croque-monsieur du Vallon Gruyère et pickles	10.-



A PARTAGER

Plateau de fromages de la région Sélection de fromages du moment, sérac fumé au sapin, pickles, moutarde maison et pain de la boulangerie des Grottes.	24.-
---	------

POUR LES ENFANTS

Gratin de pâtes	9.-
Croque-monsieur végétarien au gruyère	7.-

SUCRÉ

Pancakes Poire pochée, mascarpone, crumble châtaigne ou Sauce praliné croquant 	1 pièce 7.- 3 pièces 12.-
Sorbets & crèmes glacées Fraise, framboise, citron, mangue, lavande  Vanille, chocolat, café, noisette, pistache	1 boule 3.-
Tarte maison	6.- la part
Cookie maison	2.-

BUVETTE DU CENTRE NATURE

Samedi, dimanche et jours fériés.
De 10h00 à 17h00 (cuisine de 11h00 à 14h30)
Offre réduite le mercredi

BOISSONS

Sirop Fraise, grenadine, abricot, poire, menthe, cassis, sureau, citron	2.- le verre 8.- le pichet
Eau pétillante du Vallon	2.- le verre 5.- (60cl)
Jus de pomme bio Domaine du Chambet	3.- (25cl)
Kombucha maison Romarin du jardin	4.- (25cl)
Grano maté, 33cl Classique, Gingembre citron vert	6.- (33cl)
Expresso Bio Carasso	4.-
Cafetière à partager Italian Mocca torréfié à Satigny. Carasso	7.- (2 à 3 tasses)
Thé et infusions Selon la saison	4.-
Chicorée Bio	3.-
Café Frappé Caramel, noisette, orgeat	6.-

Vins bios

Gamay, 12%. Domaine Dugerdil. Dardagny	
Chasselas, 12%. Domaine du Chambet. Gy	5.- le verre 32.- la bouteille
Rosé, 12%. Domaine du Chambet. Gy	
Vins à la bouteille	
Prosecco, 11% Corte dei Rovi, Italie	50.- (75cl)
Les Salines, Chasselas nature, fermentation en amphore, 11%. Domaine du Chambet. Gy	50.- (75cl)
Bières à la pression	
Blanche, 4.5%. La Pièce. Meyrin Blonde, 5%. Père Jakob. Soral	6.- (3dl)
Bières en bouteille ou canettes	
Ambrée, 5%. La Pièce. Meyrin	7.- (33cl)
Get Oat and play, 7.5%. l'Apaisée. Genève	8.- (44cl)
Bizule, 3.2%. l'Apaisée. Genève	8.- (44cl)
Cidre bio Domaine du Chambet 5.3%	8.- (33cl)

