

## BUVETTE DU CENTRE NATURE

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 10h à 17h (cuisine de 11h à 14h30)  
Offre réduite le mercredi

## PLATS

- Tartare de courgettes - Renouée du Japon**  15.-  
3 variations de courgette, condiment de renouée du Japon et shiso pourpre, pistaches.
- Risotto de saison** 18.-  
Petits pois, pesto menthe et ail des ours, citron confit.
- « Croûte au fromage » des sous-bois** 14.-  
Egopode de cueillette, fromage d'alpage bio, salade du moment.
- Ravioles dans un bouillon forestier** 18.-  
Champignons et plantes sauvages. Huile piquante en option.

## A PARTAGER

- La planchette « Petolet »** 22.-  
Fromage de chèvre et de brebis Le Sapalet - Pays d'Enhaut, confit d'échalotes au vin rouge, pickles du moment, charcuterie végétale. Servi avec le pain de la Boulangerie des Grottes.
- La planchette « Racine »** 19.-  
Assortiment de « charcuterie de légumes », moutarde, pain  du boulanger.

**Les tapas sauvages du moment**

Sélection et prix sur l'ardoise

## POUR LES ENFANTS

- Pommes de terre à la provençales** 9.-  
Ketchup maison

## SUCRÉ

- Pancakes** 1 pièce 7.-  
À choix : 3 pièces 12.-  
- Fraises et Renouée du Japon, mascarpone léger, crumble  
- Chocolat - noisettes
- Sorbets & crèmes glacées artisanaux (Genève)** 1 boule 3.-  
Cassis, framboise, citron, abricot   
Lavande, Huacatay  
Vanille, chocolat, café, noisette, pistache...
- Cookie maison** 2.-

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

 :vegan

# BUVETTE DU CENTRE NATURE

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

## BOISSONS

<b>Sirop</b>	2.- le verre	<b>Vins bios</b>	
Fraise, grenadine	8.- le pichet	Gamay, 12%	
Abricot, poire, menthe, cassis, sureau, citron		Domaine Dugerdil, Dardagny	
- avec eau gazeuse :	+ 1.-	Chasselas, 12%	5.- le verre
		Domaine du Chambet, Gy	32.- la bouteille
<b>Eau pétillante</b>	2.- le verre	Rosé, 12%	
Vallon de l'Allondon	5.- (60cl)	Domaine du Chambet, Gy	
<b>Jus de pomme bio</b>	3.- (25cl)		
Domaine du Chambet		<b>Les bulles</b>	
<b>Kombucha maison</b>	5.- (25cl)	Spritz	12.-
Plante du moment		Hugo	12.-
<b>Jus de pickles</b>	4.- (25cl)	Prosecco au verre	7.-
<b>Grano maté</b>	6.- (33cl)		
Classique, Gingembre citron vert		<b>Vins à la bouteille</b>	
<b>Expresso bio</b>	4.-	Prosecco, 11%	
Carasso		Corte dei Rovi, Italie	40.- (75cl)
<b>Cafetière à partager</b>	7.-	Salines, Chasselas nature,	50.- (75cl)
Italian Mocca, torréfié à Satigny, Carasso	(2 à 3 tasses)	fermentation en amphore, 11%, Domaine du Chambet, Gy	
<b>Renversé et cappuccino</b>	5.-	<b>Bières en bouteilles ou canettes</b>	
<b>Thé et infusions</b>	4.-	Ambrée, 5%	
Selon la saison		La Pièce, Meyrin	7.- (33cl)
<b>Chicorée Bio</b>	3.-	Bière artisanale du moment	8.- (44cl)
<b>Café frappé</b>	6.-	L'Apaisée, Genève	
Caramel - noisette - orgeat - aspérule odorante		<b>Cidre bio</b>	8.- (33cl)
		5,3%, Domaine du Chambet	