

BUVETTE DU CENTRE NATURE

Aurélien Guala, jeune cuisinier passionné par la botanique, a pris les rênes 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

- Carpaccio de pastèque rôtie et fumée** 16.-
Servi avec une réduction de vinaigre de framboise et de la rucola.
- Courgette massue en papillote, taboulé et labné** 18.-
Courgette massue cuite dans une papillote d'herbes sauvages,
wild zaatar, taboulé, labné végétal, purée de courgettes brûlées à l'ail noir. 
- Sérac de brebis aux herbes folles et abricot grillé au carvi frais** 16.-
Servi avec du pain de la boulangerie des Grottes.

A PARTAGER

- La planchette « Petolet »** 22.-
Fromage de chèvre et de brebis Le Sapalet - Pays d'Enhaut,
noix verte au sirop d'hibiscus, pickles du moment, charcuterie
végétale. Servi avec le pain de la Boulangerie des Grottes.
- 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 (option végan possible) : 3 pièces 12.-
- Fraises et Renouée du Japon, mascarpone léger, crumble
- Chocolat - noisettes
- Sorbets & crèmes glacées artisanaux**
(Pipo Glace et gourmandises Genève) 1 boule 3.-
Cassis, framboise, citron, abricot 
Lavande, huacatay, thym
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.

végan : 

BUVETTE DU CENTRE NATURE

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

BOISSONS

Sirops	2.- le verre	Vins bios	
Fraise, grenadine	8.- le pichet	Gamay, 12%	
abricot, poire, menthe,		Domaine Dugerdil, Dardagny	
cassis, sureau, citron		Chasselas, 12%	5.- le verre
- avec eau gazeuse :	+ 1.-	Domaine du Chambet, Gy	32.- la bouteille
Eau pétillante	2.- le verre	Rosé, 12%	
Vallon de l'Allondon	5.- (60cl)	Domaine du Chambet, Gy	
Jus de pomme bio	3.- (25cl)	Les bulles	
Domaine du Chambet		Spritz	12.-
Kombucha maison	5.- (30cl)	Hugo	12.-
Plante du moment		Prosecco au verre	7.-
Thés froids maison	5.- (30cl)	Vins à la bouteille	
Sélection du moment		Prosecco, 11%	
Jus de pickles	4.- (30cl)	Corte dei Rovi, Italie	40.- (75cl)
Grano maté	6.- (33cl)	Salines, Chasselas nature,	50.- (75cl)
Classique,		fermentation en amphore,	
Gingembre citron vert		11%, Domaine du Chambet, Gy	
Expresso bio	4.-	Bières en bouteilles ou canettes	
Carasso		Ambrée, 5%	
Cafetière à partager	7.-	La Pièce, Meyrin	7.- (33cl)
Italian Mocca, torréfié	(2 à 3 tasses)	Bière artisanale du moment	8.- (44cl)
à Satigny, Carasso		L'Apaisée, Genève	
Renversé et cappuccino	5.-	Cidre bio	8.- (33cl)
Thé et infusions	4.-	5,3%, Domaine du Chambet	
Selon la saison			
Chicorée Bio	3.-		
Café frappé	6.-		
Caramel - noisette - orgeat -			
aspérule odorante			