

## 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

**Plat spécial pour la semaine du goût :**

**Curry supra-local\*, majoritairement issu de cueillettes sauvages, servi dans un bouillon**

18.-



Accompagné de pleurotes grillées, d'orge et de crudités

**Tartinade aux glands, légumes du maraîcher confits à huile d'olive, sarriette**

12.-

+ 3.- avec une salade

Servi sur du pain de la boulangerie des Grottes

**Suggestions du jour**

variable



**Soupe du jour, selon la météo**

15.-



Servi avec du pain de la boulangerie des Grottes.

**Salade**

10.-



\*genévrier, graines de panais et carotte sauvage, fleurs de magnolia, romarin, cumin, carvi, laurier, piment, graines de moutarde, bourgeons de sapin, graines de sauge

## A PARTAGER

**La planchette « Petolet »**

22.-

Fromage de chèvre et de brebis Le Sapalet - Pays d'Enhaut, pickles du moment, charcuterie végétale, pesto sauvage du moment. Servi avec le pain de la Boulangerie des Grottes.

## POUR LES ENFANTS

**Frites de légumes, saucisse végétale en pâte feuilletée**

12.-



Ketchup maison

## SUCRÉ

**Pancakes**



À choix :

1 pièce 7.-

3 pièces 12.-

- Praliné maison

- Sirop de pin et petits fruits

- Fondant d'érable et petits fruits

+ 2.-

+ boule de glace vanille

+ 3.-

**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

## BOISSONS

<b>Sirops</b>	<b>2.-</b> le verre	<b>Vins bios</b>	
Fraise, grenadine	<b>8.-</b> le pichet	Gamay, 12%	
abricot, poire, menthe,		Domaine Dugerdil, Dardagny	
cassis, sureau, citron			
- avec eau gazeuse :	<b>+ 1.-</b>	Chasselas, 12%	<b>5.-</b> le verre
		Domaine du Chambet, Gy	<b>32.-</b> la bouteille
<b>Eau pétillante</b>	<b>2.-</b> le verre	Rosé, 12%	
Vallon de l'Allondon	<b>5.-</b> (60cl)	Domaine du Chambet, Gy	
<b>Jus de pomme bio</b>	<b>3.-</b> (25cl)		
Domaine du Chambet		<b>Les bulles</b>	
<b>Kombucha au sumac de Virginie et figuier</b>	<b>5.-</b> (30cl)	Spritz	<b>12.-</b>
Le sumac de Virginie est une plante invasive au goût fruité et acidulé.		Hugo	<b>12.-</b>
		Prosecco au verre	<b>7.-</b>
<b>Thé froid maison aux plantes alpines</b>	<b>5.-</b> (30cl)	<b>Vins en bouteille</b>	
		Prosecco, 11%	
<b>Jus de pickles</b>	<b>4.-</b> (30cl)	Corte dei Rovi, Italie	<b>40.-</b> (75cl)
<b>Grano maté</b>	<b>6.-</b> (33cl)	Salines, Chasselas nature, fermentation en amphore, 11%, Domaine du Chambet, Gy	
Classique ou gingembre citron vert			
<b>Expresso bio</b>	<b>4.-</b>	<b>Bières en bouteille ou canette</b>	
Carasso		Ambrée, 5%	
<b>Cafetière à partager</b>	<b>7.-</b>	La Pièce, Meyrin	<b>7.-</b> (33cl)
Italian Mocca, torréfié à Satigny, Carasso	<b>(2 à 3 tasses)</b>	Bière artisanale du moment	<b>8.-</b> (44cl)
<b>Renversé et cappuccino</b>	<b>5.-</b>	<b>Cidre bio</b>	
<b>Thé et infusions</b>	<b>4.-</b>	5,3%, Domaine du Chambet	<b>8.-</b> (33cl)
<b>Infusion de fleurs de Solidage "Gerbe d'Or"</b>			
Plante invasive cueillie et préparée par Martine Pansiot (25cl)	<b>8.-</b>		
<b>Chicorée Bio</b>	<b>3.-</b>		
<b>Café frappé</b>	<b>6.-</b>		
Caramel - noisette - orgeat -aspérule odorante			