



# Balade végétale buvette du Centre Nature


Mercredi, samedi, dimanche et jours fériés, d'avril à octobre, de 10h00 à 17h00

Notre petite équipe vous sert au bar. Merci pour votre soutien!



## Le jardin entrée

Savourez les variétés d'antan.

**Velouté de betterave jaune et farine bona.**   
Pop-corn au kimchi et fleurs de colza


12.-

plat &  
dessert 25.-



## La forêt plats

Goûtez les saveurs sauvages

**Feuilles de tilleul façon Molokhia**   
Riz aux pois-chiches, shiitakes, pruneaux et raisins séchés.

18.-

entrée  
plat &  
dessert 36.-

**Gnocchetti sauce au fromage d'alpage bio**  
Ciboulette et oignons frits.

18.-

16.- pour les enfants



## La serre dessert

Découvrez les merveilles d'un Jardin Botanique.

**Gâteau au chocolat, kumquats,**  
pralin, noisettes.

9.-

**Crème pâtissière saveur sarrasin grillé,**  
renouée du Japon confite.

9.-



## Les pâturages alpins à partager

Humez les délices montagnards

**La planchette : tomme bio du Sapalet (Pays d'Enhaut).**  
focaccia maison, pickles au cumin des Alpes, gelée aux  
myrtilles et aux baies de genièvre.

20.-




## La prairie encas & petites faims

**Chips de légumes.** Selon arrivage 

10.-

**Focaccia.** Farine bio et garniture du moment. 

5.-

: *vegan*

**Frites bios\*.** Ail des ours et Ketchup Maison. 

10.-

**Glace bâtonnet** 

5.-

\* Frite surgelées non Fait Maison. Pomme de terre et huile de tournesol suisses.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel. Nous vous donnerons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes.



# Balade végétale buvette du Centre Nature

Mercredi, samedi, dimanche et jours fériés, d'avril à octobre, de 10h00 à 17h00

Notre petite équipe vous sert au bar. Merci pour votre soutien!

## Boissons fraîches

<b>Eau gazeuse au verre</b>	3.-
<b>Eau gazeuse en bouteille</b>	8.- (6dl)
<b>Sirop au verre</b> Demandez votre parfum préféré	3.-
<b>Sirop au pichet</b>	8.- (1L)
<b>Jus de pomme bio</b> Domaine du Chambet, Gy.	4.-
<b>Kombucha Maison</b> - Thé vert Sencha, rose et myrtilles. - Agrumes d'Italie. - Verveine 30cl	6.-
<b>Thé froid maison</b> Parfum selon inspiration. 30cl	5.-
<b>Ice coffee latte</b>	6.-

## Boissons chaudes

<b>Café ou Espresso bio</b> Carasso, Satigny.	4.-
<b>Espresso macchiato bio</b> Carasso, Satigny.	5.-
<b>Macchiato, renversé ou Cappucino bio</b> Carasso, Satigny.	6.-
<b>Chocolat chaud</b>	6.-
<b>Thé ou infusion</b>	4.-
<b>Chicorée bio</b>	6.-
<i>Lait d'avoine sur demande</i>	

## Alcools

### Vins

<b>Rouge au verre</b> Gamay, 12%. Domaine Dugerdil. Dardagny - 1dl	8.-
<b>Blanc au verre</b> Bio, du canton. Selon arrivage - 1dl	7.-
<b>Rosé au verre</b> 12%. Domaine du Chambet. Gy - 1dl	7.-
<b>Vin en bouteille</b> Rouge - 75cl	39.-
<b>Vin en bouteille</b> Rosé ou blanc - 75cl	36.-
<b>Bouteille Chasselas nature</b> 11%. Domaine du Chambet, Gy - 75cl	49.-
<b>Prosecco bouteille</b> 11%. Domaine du Chambet, Gy - 75cl	49.-

### Bières

<b>Ste Pastule, blonde florale</b> La pièce, Meyrin. 5% - 33cl	7.-
<b>Moby Kid, blanche houblonnée</b> La pièce, Meyrin. 4.5% - 33cl	7.-
<b>Vermeilleuse, ambrée houblonnée</b> La pièce, Meyrin. 4.5% - 33cl	7.-
<b>La Pointe, IPA aux agrumes</b> L'apaisée, Carouge. 6% - 44cl	8.-
<b>La Bizule, session IPA</b> L'apaisée, Carouge. 2.5% - 44cl	8.-
<b>La Jonquille, blonde Pale Ale</b> L'apaisée, Carouge. 5.5% - 44cl	8.-