

Sandwicherie

Délice à l'emmenthal	5-chf
Délice au jambon	5.-chf
Sandwich intégral, farci aux légumes grillés, chèvre frais et roquette	12-chf
Focaccia tomate et mozzarella	12-chf
Focaccia Mortadelle et burrata	12-chf

Soupes et Salades

Velouté de Carottes et Gingembre	8-chf
Salade Moutabal (caviar d'aubergine, grenade, pita toastée)	14-chf
Salade Méditerranéenne (sucrine, tomate et mozzarella, olives)	14-chf
Salade César (sucrine, poulet croustillant, croûton de pain, copeaux de Parmesan)	18-chf
Salade du chef (produits de saison)	14-chf

Les Plats

Lasagnes à la Bolognaise	19-chf
Quiche végétarienne	12-chf
Burrata et Arc-en-ciel de tomates, focaccia croustillante	16-chf
Tataki de Saumon, tartare d'avocat, sauce matsushima	18-chf
Tartare de Boeuf GRTA traditionnel	21-chf

Provenance : viandes Suisse et poissons Atlantique

CAFÉ DU CONSERVATOIRE

CAFÉ DU CONSERVATOIRE

Viennoiserie Maison

Pain au Chocolat	2.60-chf
Croissant	1.80-chf
Panettone Maison, la tranche	4.50-chf

Desserts

Torta Caprese (gluten free)	6.50-chf
Rolls à la confiture de fruits rouges maison	6-chf
Entremets au Chocolat	
“Signature du Conservatoire”	8.50-chf
Tartes du Jour, la portion	5-chf
Petit pot de Glace (90g), demandez nos parfums !	6-chf

Vins

Neprica Primitivo Tormaresca (rouge)	8-chf
“La Colombette”, merlot et cabernet (rouge)	6-chf
Riff, Pinot Grigio, Alto Adige (blanc)	7-chf
Rosé “Amour de Gris” (domaine Grand Chemin)	6-chf
Rosé Château “au pas du Cerf”, côte de Provence	6-chf
Champagne Laurent Perrier	12-chf

Boissons chaudes et froides

Coca Cola, Coca Zero, Thé froid, ramseier (33cl)	5-chf
Café, thé ou espresso	3.80-chf
Moretti (bouteille 33cl)	6-chf
Jus de fruits frais pressé	6-chf
Capuccino	5-chf
Renversé	4.50-chf
+ supplément lait végétal	0.30 -chf

MENU ELEVES

Réservé aux membres jusqu'à 16 ans

Formule Gôuter 6 chf

1 cookie ou 1 part de tarte du jour

1 boisson chaude ou soft drink

Formule Midi 15 chf

Pizza Margherita

ou lasagne Bolognaise

+ 1 dessert du jour

+ 1 sirop ou soft drink

