

	Vins	
rouges	La Segreta Planeta, Sicile (rouge)	1dl 7.5dl 8.-chf 54.-chf
	Bruneldi di Menzione Primitivo di Manduria	6.-chf 45.-chf
	Pinot noir Domaine de Menades	6.-chf 39.-chf
	Romulus Gamay Domaine de Centaure	6.-chf 39.-chf 70.cl
	Riff, Pinot Grigio, Alto Adige (blanc)	7.-chf 45.-chf
blancs	La Segreta Planeta, Sicile (blanc)	8.-chf 54.-chf
	Remus Chasselas, Domaine de Centaure (blanc)	6.-chf 39.-chf 70.cl
	Sauvignon Blanc Meylan Geneve	8.-chf 54.-chf
	Saturnales Kerner Domaine de Centaure	8.-chf 54.-chf 70.cl
	Rosé "Amour de Gris" domaine Grand Chemin	7.-chf 45.-chf
rosés	Puech-Haut Prestige 2023 Languedoc	8.-chf 54.-chf
	Rosé de Gamay, domaine de Centaure	6.-chf 39.-chf 70.cl
	Prosecco Menestrello	7.50.-chf 54.-chf
bulles	Champagne Jaquart Mosaïque	12.-chf 84.-chf

Apéritifs

Spritz	12.-chf
Hugo	12.-chf
Biere pression 33cl	6.-chf
Biere Pression 50 cl	8.50chf
San Bitter rouge, Crodino (10cl)	5.-chf

Boissons chaudes

Café, thé ou expresso	3.80.-chf
Capuccino, Renverse	5.-chf
Chocolat chaud	4.50chf
Supplément lait végétal	0.30 -chf

Boissons froides

Coca Cola, Coca Zero, Thé froid, Ramseier, Fanta (33cl)	5.-chf
Schweppes (20cl)	5.-chf
Lurisia plate et gazeuse (50cl)	5.-chf
Lurisia plate et gazeuse (75cl)	7.chf
Jus de fruits frais pressé (20cl)	7.-chf
Jus de fruits Granini bouteille (20cl)	5.-chf

Le coin sucré...

Entremets au chocolat "Signature du Conservatoire"	8,50-chf
Tiramisu maison	8-chf
Torta Caprese 	6,50-chf
Paris-Brest	7,50-chf
Rolls à la confiture de fruits rouges	6,50-chf
Eclair au chocolat	7-chf
Cakes : au citron ou banane ou carottes	5-chf
Baba au rhum	8-chf
Macaron aux Framboises et litchi	8.-chf

Sandwicherie...

Délice au jambon cuit	4-chf
Délice au gruyère	4-chf
Sandwich intégral, thon et mayonnaise	10-chf
Focaccia blanche tomate et mozzarella	13-chf
Focaccia blanche mortadelle et burrata	13-chf
Focaccia blanche jambon, burrata Et pesto	13-chf

*Provenance : viandes Suisse/ France et poissons Atlantique/
méditerranée*

Notre personnel se tient à votre disposition pour tout renseignements sur les Allergènes et composition des plats

CAFÉ DU CONSERVATOIRE

CAFÉ DU CONSERVATOIRE

Le coin salé...

Velouté de courge , crème pecorino et noix 	10-chf
<i>en plat</i>	16.-chf
Salade de lentilles, cima di rapa et Burrata 	18.-chf
Tataki de saumon , tartare d'avocat sauce Matsushima au sésame grillé	18.-chf
<i>en plat</i>	32-chf
Parmigiana aubergine , sauce tomate, mozzarella et aubergine 	19-chf
Salade de chèvre chaud , sucrine, mesclun, toast de chèvre, dressing au miel et mix de graines 	19-chf
Salade Caesar , sucrine , filet de volaille grillé, copeaux de parmesan et maïs soufflé	21-chf
Delice de ricotta et épinard , gratinée Au vieux parmesan 	21-chf
Poulpe à la pignata , mijoté tomates et pommes de terre nouvelles	32-chf
Tartare de boeuf , toasts maisons accompagné de chips de pomme de terre	22-chf