

Café TORTINES



**Friendly & authentic
homemade food & coffee
all day long**

BREAKFAST

Petit-Déjeuner

Notre pain de blé bio au levain naturel est à base de farine **GRTA** moulée à la pierre, façonné, et cuit au four à bois

Classique 13.9

Panier de pains, croissant, beurre Suisse, confitures et pâtes à tartiner, miel d'acacia et 2dl de jus d'orange frais pressé

Healthy 17.9

Pain nordique, saumon fumé, avocat, Bircher Muesli bio ou Granola bio et 2dl de Berry Mint Booster frais pressé

Gourmand 17.9

Grilled ham & cheese, pancakes, gaufre, banane, fruits rouges, sirop d'érable, sauce chocolat et 2dl de jus d'orange frais pressé

Brunch

Nos confitures et pâtes à tartiner sont servies à discrétion

Classique 35.9

Œufs brouillés, bacon, jambon cru et cuit, Gruyère AOC, Tomme de Savoie, baguette, pain de blé GRTA, croissant, boisson chaude à choix et 2dl de jus d'orange frais pressé

Nordique 35.9

Œufs brouillés, saumon fumé, avocat, Gruyère AOC, Tomme de Savoie, chèvre frais à la ciboulette, pain nordique, pain de blé GRTA, croissant, boisson chaude à choix et 2dl de Berry Mint Booster frais pressé

Céréales et yaourts

Bircher Muesli bio Suisse 9.9

Avoine, lait, yaourt à la grecque, fruits rouges

Granola bio Suisse 9.9

Aux fruits rouges

Yaourt à la grecque nature 5.9

Coupe crème de marron 7.9

Nos Œufs

Servis avec du pain de blé bio **GRTA**

Œuf à la coque 4.9

Toast œufs brouillés 12.9

Toast œufs Bénédict 12.9

Suppléments

Saumon fumé 6.0, Bacon 5.0, Poulet fumé 5.0, ½ Avocat 4.0, Œufs à choix 4.5

Ham & Cheese croissant 5.5

Planche de pains 6.5

Kid's 9.9

Œuf à la coque, pain au chocolat, compote à choix, chocolat chaud maison ou Babyccino

Royal 79.9

(Pour deux personnes)

Servi avec un panier de pains, un croissant et un pain au chocolat. Œufs brouillés, bacon, saumon fumé, avocat, jambon cru et jambon cuit, Gruyère AOC, Tomme de Savoie, mozzarella di bufala, chèvre frais à la ciboulette, guacamole, houmous, gaufre, pancakes, sirop d'érable, sauce au chocolat, ananas, fruits rouges, kiwi et orange, deux boissons chaudes à choix et deux cocktails Mimosa

Suppléments

Viennoiserie 1.5, Verre de vin 4.0, Berry Mint Booster frais pressé 2.0

Viennoiseries

Croissant pur beurre 2.3

Pain au chocolat 3.6

Croissant aux amandes 4.4

Pain au sucre 2.3

Brioche à tête 2.3

Escargot aux raisins 3.9

Croix sucrée à la vanille 3.7

LUNCH

Tartines

Disponibles sur du pain sans gluten

Avocado toast 19.9

Guacamole, tomate, radis, super seeds, roquette et avocat

Croque Monsieur 19.9

Jambon cuit, Gruyère AOC, moutarde à l'ancienne, servi avec une salade de mesclun

Saumon fumé 22.9

Radis, sauce aux herbes, beurre, ciboulette et citron

Poulet fumé et guacamole 20.9

Tomate, coriandre, pesto basilic et crème acidulée

Croque Primeur 20.9

Houmous, avocat, courgette grillée, tomate, pesto basilic, servi avec une salade de mesclun

Nos suggestions

**Soupes et quiches
faites maison du jour**

Soupe du jour 13.9

Servie avec du pain de blé bio GRTA au levain naturel

Quiche du jour 22.9

Servie avec une salade de mesclun et une petite soupe du jour

Desserts

Macaron 5.9

Cheesecake au coulis

de fruits rouges 7.3

Pancakes aux fruits rouges 9.9

Gaufre chocolat banane 8.5

Desserts cuits au four à bois

Tarte aux pommes 7.9

Crumble aux fruits rouges 7.9

Tarte citron meringuée 7.9

Salades

Nos huiles bio Suisse :

**huile de cameline, huile de lin,
huile de noix, huile de graines
de courge et huile d'olive**

Petite salade de mesclun 8.9

Tomate, radis, concombre

Veggy 24.9

Roquette, carotte, radis, concombre, tomate, super seeds, gingembre, avocat et tomate séchée

Poulet fumé vinaigrette lapsang 25.9

Concombre, œuf, avocat, Parmigiano Reggiano AOP

Chèvre vinaigrette balsamique 25.9

Tomate séchée, pomme, Parmigiano Reggiano AOP, super seeds et sirop de poire

Saumon fumé 25.9

Avocat, radis, sauce aux herbes, ciboulette et citron

Nos assiettes à partager

Fromage et charcuterie 14.9

Guacamole 8.9

Houmous 8.9

Milkshakes 6.9

**Vanille, caramel, fraise, rose,
cookies, noisette, pistache,
speculoos**

HIGHLIGHT

Pulled Beef Burger 26.0

Servi avec une salade de mesclun

Buns au pavot, Gruyère AOC, pickles d'oignon,
laitue, coleslaw, sauce BBQ



Café offert!

DRINKS

Hot matcha latte

A choix lait de vache
ou boisson végétale

Matcha 6.5
Vanille matcha 7.0
Caramel matcha 7.0
Speculoos matcha 7.5
Cookies matcha 7.5
Pistache matcha 7.5
Noisette matcha 7.5
Fraise matcha 7.5
Rose matcha 7.5

Hot latte

A choix lait de vache
ou boisson végétale

Flat white 5.5
Espresso macchiato 5.5
Latte macchiato 6.9
Vanille ou caramel
Latte macchiato 7.5
Cappuccino 5.8
Chai latte 6.9
Chocolat chaud maison
3dl 6.9

Nos infusions maison

Menthe fraîche 6.0
Citron 6.0
Gingembre 6.0

Thés

Earl Grey, English Breakfast,
Camomille, Jasmin, Rooibos,
Gunpowder, Masalaï Chai 5.6

Boissons froides

Thé froid aux fruits rouges
et hibiscus 3dl 6.3
Limonade de gingembre 3dl 6.3
Citronnade à la menthe fraîche
3dl 6.3
Coca-cola 5.2
Acqua Panna 5dl 5.5
S. Pellegrino 5dl 5.5

Coffee

Espresso 4.2
Double espresso 5.2
Café 4.2
Americano 4.4
Renversé 5.4

Iced matcha & latte

A choix lait de vache
ou boisson végétale

Iced matcha 6.5
Vanille iced matcha 7.0
Caramel iced matcha 7.0
Mangue iced matcha 7.5
Fraise iced matcha 7.5
Iced chai latte 7.0
Cold brew 4.5
Iced chocolate 6.9

Jus frais pressés

Free ginger or lemon extra shot

Orange | pomme | carotte
2dl / 3dl 6.5 / 7.5
Berry Mint Booster 3dl 7.5

Bières et alcools

Bière Calvinus blonde bio
3dl 7.4
Bière Calvinus blanche
3dl 7.4
Domaine la Colombe chasselas
1dl / 7.5dl 7.4 / 46
Cave de la Côte empreinte merlot
1dl / 7.5dl 7.4 / 46
Prosecco 1dl / 7.5dl 7.5 / 46
Aperol spritz 3dl 12.9
Cocktail mimosa 2dl 9.9

CATERING

Best value for money in town

catering@cafetartines.ch

Private events

Our restaurants are at your disposal for your private event during the day or in the evening.

Morning & lunch events

Private room 4 to 18 people every day of the week.

Evening buffet

Privatization of the restaurant for your event 20 to 100 people. Qualified staff available to serve you. Hot and cold buffet, drinks, alcohol and cocktail bar.

Kids birthday parties

Every wednesday, saturday and sunday afternoon, enjoy the conviviality of a private room.

- Chocolate or cupcakes or biscuits workshop
- Creation of a marzipan figure
- Birthday cake with candles
- Drinks included
- Goodies for every child

Looking for a job
careers@cafetartines.ch