



PÂTISSERIE



PÂTISSERIE

SOFIA

PAR CHEF COSTA



SALON DE THÉ



## VIENNOISERIES

Croissant **2.40**

Pain au chocolat  
**3.20**

Brioche au sucre **3.-**

Brioche pépites de  
chocolat **3.-**

Brioche feuilletée  
framboise **3.80**

Chausson aux  
pommes **3.20**

Bircher **5.50**



## PETITES GOURMANDISES

Financier mœlleux  
aux amandes **4.20**

Brownie chocolat  
noix pécan **4.20**

Mœlleux pistache  
**4.20**

Cookie tendre  
cacahuète **3.-**

Cookie tendre aux  
2 chocolats **3.-**

Madeleine citron,  
framboise **2.50**

Madeleine chocolat  
cœur pâte à  
tartiner cacao **2.50**



# DOUCEURS

LE CHEF DOMINIQUE COSTA  
& SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

## LE BARISTA

Entremet au café **7.10**

## LE CITRUS

Cheesecake aux agrumes  
**7.80**

## LE CHOUCOU

Chou, crème caramel, cœur  
caramel tendre fleur de sel,  
pomme façon tatin **7.20**

## LE RHUBA

Délicieux feuilleté à la rhubarbe  
**7.50**

## MISS SOFIA

Framboises, litchis, crème  
légère vanille **8.-**

## LA FRAISILIC

Tarte fraise basilic **7.90**

## LE CHOCO SUISSE

Biscuit cacao, feuillantine  
praliné, ganache tendre  
chocolat, goutte de mousse  
aux 2 chocolats, cœur crème de  
Gruyère **7.90**

## L'ACIDULE

Pâte sucrée, biscuit amande  
aux zestes de citron, crème  
aux 2 citrons, meringue, jus de  
yuzu **7.30**

## LE BLUEBERRY

Eclair, crème cassis, myrtilles  
fraîches **6.50**

## LE CHOUNUTS

Pâte à choux, crème à la  
vanille, beurre de cacahuètes,  
cacahuètes, chocolat craquant  
**7.10**



## POUR VOS RECEPTIONS & EVENEMENTS

*Demandez conseil à nos collaborateurs qui se feront une joie de  
vous présenter notre vaste choix de douceurs en grands formats et  
sur-mesure.*





## PETITE RESTAURATION

### SANDWICHES

#### Brioche feuilletée

Jambon, fromage **9.80**

Poulet, curry, coleslaw **9.80**

Tomate, mozzarella **9.80**

#### Navettes

Jambon, fromage **7.90**

Thon, mayonnaise **7.90**

Fromage **7.90**

Viande séchée **7.90**

### QUICHES

Quiche lorraine **8.50**

Quiche au fromage **8.50**

### SALADES

L'incontournable César au poulet

*Volaille, salade romaine, tomate, croûtons, copeaux de parmesan, sauce César* **14.90**

Salade de tomates et mozzarella **14.90**

Salade de crevettes thaï **14.90**

### ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte **4.80**

Coleslaw **4.80**

Carottes râpées **4.80**



## PAINS

Baguette de Jussy

300g **2.90** 480g **4.50**

Torsade tradition 300g **3.10**

Torsade tradition céréales  
300g **3.30**

Pain de compagne 340g **4.50**

Pain au levain 220g **4.80**

Pain multicéréales 300g **4.50**

Brioche tressée 400g **5.90**

Boule de pain individuelle  
60g **0.90**

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

- Espresso / décaféiné **4.50**
- Espresso macchiato **4.80**
- Double espresso **5.50**
- Renversé **6.-**
- Cappuccino **6.-**
- Café viennois **7.-**
- Latte macchiato **7.-**

## THÉS

### Inde

- Assam Greenwood **4.50**
- Darjeeling Namring **4.50**
- Earl Grey **4.50**

### Chine

- Thé jasmin Silver Sickle **7.-**
- Lapsang Souchong **5.50**
- Thé noir fumé au bois d'épicéa frais

### Japon

- Thé vert Genmaicha **5.50**

### Thés parfumés

- Thé noir Tchai **5.50**
- Gingembre, cardamome, cannelle
- Thé vert menthe **5.50**



## INFUSIONS

- Camomille **5.50**
- Verveine **5.50**
- Mélange orange **5.50**
- Fleur d'oranger, cannelle, pomme*
- Rooibush **5.50**
- Fleurs de tournesol, le tout délicatement parfumé à la rose, vanille et pamplemousse*



BETJEMAN & BARTON  
*Carouge*



## BOISSONS FROIDES

### SOFTS

Jus de fruits Iris, Valais  
*Pomme / poire / abricot / tomate*  
25 cl **6.50**

Jus d'oranges pressées  
15 cl **8.50**

Lemonaid limette bio 33 cl **6.-**

Fusetea thé froid  
*Pêche / citron* 33 cl **5.-**

Cocktail déttox  
*Carotte, orange, gingembre* **14.-**

Coca-Cola 33 cl **5.-**

Coca-Cola zéro 33cl **5.-**

Tonic Water Fever-Tree  
20 cl **6.50**

Ginger Beer Fever-Tree  
20 cl **6.50**

Bitter Sanpellegrino 10 cl **6.50**

Perrier 33 cl **5.50**

Eau minérale Sembrancher  
37.5 cl **6.50**

### BIÈRES

**Bière artisanale Dr.Gab's**  
"Pépite", Puidoux, vd 33 cl **8.50**  
"Houleuse" blanche 33cl **8.50**

### VINS OUVERTS

**Domaine de la Vigne**  
**Blanche Cognoy, Sarah**  
**Meylan**

Vin blanc / rouge / rosé  
1 dl **8.-** 75 cl **58.-**

Prosecco  
1 dl **9.-** 75 cl **55.-**

Champagne Dehours  
1 dl **16.-** 75 cl **85.-**

Champagne Deutz  
1/2 bouteille **65.-**

~~~~~  
Pour un plus vaste choix,  
demandez la carte des vins du  
restaurant

PÂTISSERIE  
**SOFIA**

PAR CHEF COSTA

Issues d'une production locale et genevoise, salé et sucré se déclinent tout au long de la journée pour offrir aux clients des produits de grande qualité.

Les pâtisseries et les viennoiseries sont gourmandes mais légères, le sucre cède la place à la texture, aux courbes et aux volumes. On les dévore d'abord avec les yeux.

La proposition de la petite restauration se veut elle aussi généreuse et en relation avec les saisons, le goût y est privilégié car il ne faut jamais sacrifier au temps le plaisir de bien manger.

*“ J'aime profondément travailler les produits et donner une part de rêve et de plaisir aux clients. Dans ce métier, il faut constamment être à l'écoute de leurs envies, de leurs attentes, pour réaliser des desserts inoubliables. ”*

DOMINIQUE COSTA



Prix en CHF, service et TVA 7.7% inclus.  
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à nos collaborateurs.  
Origines des viandes et poissons : Saumon : Ecosse / Gambas : Océan Indien / Homard : Canada / Thon : Méditerranée / Volaille : Suisse / Porc : Italie - Suisse



