

MENU

du CAFE DU CONSERVATOIRE

Pour toute information concernant les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à notre équipe.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

L'alcool est réservé aux personnes répondant aux limites d'âge légales (16 ans pour bière et vin, 18 ans pour les spiritueux). Merci de présenter une pièce d'identité si nécessaire.

CAFE DU CONSERVATOIRE

MENU

Place de neuve, 5
022 319 60 55

À GRIGNOTER

Focaccia nature	5.-
Huile d'olive, sel, origan	
Planchette de charcuterie	18.-
Sélection de charcuterie italienne	
Planchette de fromages	13.-
Mix de fromages	
Planchette mixte	28.-
Assortiment de charcuterie et fromages	

PASTA

Tagliatelle alla bolognese	26.-
Viande hachée de bœuf, sauce tomate, carotte, oignon, céleri et romarin	
Agnolotti del plin	32.-
Sauce à la truffe noire	
Orecchiette al pesto Genovese	23.-
Basilic, huile d'olive, pignons de pin et parmesan	

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS

Boeuf : Suisse et France

Porc : Allemagne, Italie et Suisse

Poulet : France et Suisse

Poisson : Atlantique et Méditerranée

LES ENTREES

César	18.- / 23.-
Salade sucrine, copeaux de parmesan, filet de volaille grillé et maïs soufflé	
Oeuf parfait	16.-
Salade de lentilles et brunoises de légumes	
Tartare de bœuf	25.-
Bœuf coupé au couteau, chips, assaisonnement maison	
Soupe de potimarron	16.-
Croûtons de pain et châtaignes	

FOCACCIA

DELLA CASA

Focaccia aux légumes grillés	13.-
Courgettes, artichauts, aubergines et basilic	
Focaccia mortadella	15.-
Mortadella, burrata, huile d'olive	
Focaccia Parma	18.-
Burrata, roquette, jambon cru, parmesan et pesto	
Délice	4.-
Jambon cuit OU fromage gruyère	

CAFÉ DU CONSERVATOIRE
B
O
I
S
S
O
N
S

A P É R I T I F

1DL 75cL

Bière pression - 3dl	6.-
Bière pression - 5dl	8,5.-
Kir cassis	9.-
Prosecco Menestrello	7,5.-
Champagne	12.-
	54.-
	84.-

B O I S S O N

F R O I D E

Jus de fruits frais pressés	7.-
Selon fruits et légumes de saison	
Citronade maison	6.-
Sodas	5.-
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Ramseier, Schwepps, The froid	
Caraffe d'eau filtrée plate ou gazeuse	
1 Litre	6.-
0.5 Litre	4.-

C O C K T A I L

Spritz	14.-
Aperol, Prosecco, eau gazeuse et orange	
Hugo	14.-
Menthe, citron vert, Saint-Germain, Prosecco et eau gazeuse	
Gin Tonic	17.-
Gin, Schweppes tonic, citron	
Negroni	17.-
Gin, Campari, Martini rouge	
Campari Spritz	14.-
Campari, Prosecco, eau gazeuse et orange	
Bellini	14.-
Prosecco, nectar de pêche	

B O I S S O N

C H A U D E

Espresso, café	3,80.-
Cappuccino	5.-
Espresso et mousse de lait	
Cappuccino noisette	5.5.-
Crème de noisette et mousse de lait	
Cappuccino ginseng	5.5.-
Crème de Ginseng et mousse de lait	
Renversé	5.-
Café au lait	
Latté macchiato	5.-
Espresso, lait et mousse de lait	
Espresso macchiato	4,5.-
Espresso et une pointe de mousse de lait	
Thé vert ou noir	7,5.-
Demandez la liste, sélection Betjeman & Barton	
Chocolat chaud	4,5.-
Viennois sur demande	
Décafeiné	4.-
Café sans caféine	
Matcha	7,5.-
Poudre de thé vert	
Supplément lait végétal	0,5.-
Avoine ou lait sans lactose	

CAFE DU CONSERVATOIRE

P P
E L A
T I S I
I R

D E S S E R T S

Tartelette citron meringuée **7,5.-**

Cake **5,5.-**

Banane, chocolat, carotte ou citron

Café gourmand **12.-**

3 mignardises, demandez aux serveuses

Tarte aux fruits du jour **8.-**

Demandez aux serveuses pour la saveur

Signature du Conservatoire **8.-**

Entremet chocolat revisité à notre manière

V I E N N O I S E R I E

Croissant **2.20 -**

Scone nature **5.-**

Scone confiture et beurre **6.-**

Pain au chocolat **3.20.-**

Brioche au sucre **3.20.-**

Nos desserts, viennoiseries et pains sont faits à base de produits suisses.

CAFÉ DU CONSEIL
CONSERVATOIRE

CAFÉ DU CONSEIL
CONSERVATOIRE

MENU ELEVES

Réservé aux membres jusqu'à 16 ans

Formule Goûter 6 chf

1 gaufre (nutella ou sucre) ou 1 cookie ou 1 cake ou 1 brownie
+ 1 boisson chaude ou soft drink

Formule Midi 15 chf

Foccacia au choix ou pizza margarita
1 gaufre ou 1 cake ou 1 cookie ou 1 brownie ou
+ 1 sirop ou soft drink