

AT WINDOWS RESTAURANT

BRUNCH DU NOUVEL / NEW YEAR'S DAY BRUNCH

Mercredi 1 Janvier 2025 de 12h00 à 14h00
Wednesday, January 1st 2025 from 12pm to 2pm

BUFFET DE PETIT-DÉJEUNER ET D'ENTRÉES

Breakfast and starters buffet

CONFITURES, BEURRE, VIENNOISERIES, PAINS, CÉRÉALES, YAOURTS

Jams, butter, Danish pastries, breads, cereals, yogurts

CHARCUTERIES, SALADES : POULPE, CÉSAR POULET ET QUINOA AVOCAT,
CARPACCIO DE BŒUF, TATAKI DE BŒUF, PERCHES EN TEMPURA,
DÉCLINAISONS DE TARTARE : BŒUF, SAUMON ET BAR,
PIZZETTA ET MALAKOFF, SAUMON FUMÉ, TERRINE DE HOMARD,
HUITRES ET CREVETTES ET SOUPE DE COURGE,

*Cold meats, various salads : octopus, chicken Caesar, avocado quinoa,
beef carpaccio, beef tataki, pike perch tempura, beef, salmon and seabass tartares,
pizzetta, Malakoff, smoked salmon, lobster, oysters, squash soup*

CHOIX D'ŒUFS : OMELETTE, BROUILLÉS, AU PLAT OU BÉNÉDICTINE

Eggs prepared according to your wish: omelette, scrambled, fried or "Benedict"

LES PLATS CHAUDS

Main dishes

DINDE FARCIE AUX CHÂTAIGNES
POMMES RATTES ET PANAI RÔTIS

*Turkey stuffed with chestnuts
Roasted baby potatoes and parsnips*

FILET DE ROUGET, SAUCE VIERGE
EPINARDS ET SALICORNES

*Red mullet fillet, sauce vierge
Spinach and samphire*

SÉLECTION DE FROMAGES

Cheese selection

BUFFET DE DESSERTS

Buffet of desserts

STONE CHOCOLAT BLANC FRAISE, FINGER FRUITS ROUGES,
CHOCOLAT CRUNCHY, BÛCHE AU CHOCOLAT-NOISETTE,
VERRINE RIZ AU LAIT, SPHÈRE COCO, ENTREMET CHOCOLAT,
TARTE NOIX DE COCO ET FRUITS ROUGES, FONTAINE DE CHOCOLAT

*Strawberry white chocolate stone, red fruit finger, crunchy chocolate,
hazelnut-chocolate log, rice pudding, coconut sphere, chocolate layer cake
coconut and red fruit tart, chocolate fountain*

Le brunch / Brunch : 110.-

Faites-nous part de vos intolérances et allergies. Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. Les prix sont en CHF, 8.1% de TVA et service inclus.