



Gourmandises

Tartines au choix: 3.50
confiture, cénovis, miel

Viennoiserie du boulanger 1.80 à 3.90

Petit déjeuner complet: 13.50

Une boisson chaude, un jus de fruit,
pain, confiture, miel, beurre,
yoghourt nature

Supplément :

Pain sans gluten 2.00

Yogourt brebis 1.00

Orange pressée, en hiver 1.00



Douceurs

Moelleux au chocolat maison 4.00/7.50

Dessert du jour 6.00

Fromage blanc et son coulis de fruits ou sirop d'érable 5.50

Glace petit pot de « Bleu Glacier » divers parfums 5.00

Gourmandises de notre boulanger 3.60



Petite restauration printanière

Suggestion du jour 18.00

Assiette enfant 7.50
Pâtes-jambon-fromage ou demi suggestion
ou mini hamburger avec chips et carottes

Risotto de sarrasin grillé, curry de légumes
et tofu fumé 20.00

Galettes de lentilles roses, riz parfumé et salade 19.00

Hamburger viande de boeuf CH ou FR ou végétarien 19.00
avec salade, salade de pomme de terre ou chips bio équitables

Salade du « terroir » printanière 19.00
Jambon cru, fromage de chèvre, pesto, tomates séchées,
olives noires

Buddha bowl 20.00
Céréales, crudités, œufs durs, graines et houmous,
vinaigrette sésame

Salade de féra fumée 21.00
Salade de quinoa au citron confit, algues et pignons de pin,
féra fumée du Léman

Salade verte petite/grande 5.00/7.00

Omelette aux fines herbes et salade 15.00

Croque-monsieur et salade verte 12.00

Pain sans gluten, supplément 2.00

Sur le pouce toute la journée

Potage du jour petit bol / avec fromage 5.50/9.50
Grand bol/ avec fromage 8.50/13.50

Croque – monsieur 7.00

Sandwich « selon vos goûts » petit/grand 5.00/9.00
(jambon ou fromage ou thon)

Ingrédient supplémentaire 1.00

Croissant au jambon maison 3.80

Pâté à la viande du boulanger 3.90

Boissons

 Café		3.60
Renversé		4.00
Cappuccino		4.00
Café macchiato		4.00
 Thé (voir p.5)		
Noir ou vert nature		3.60
Noir ou vert parfumé		4.00
Pu-Erh		4.50
 Rooibos et tisane simple		3.60
 Rooibos aux épices et tisanes composées		4.00
 Chocolat chaud ou froid		4.00
 Lait froid en verre de 2,5dl		2.00
 Limonade Gazosa		4.60
 Cola bio, équitable		4.20
 Eau		
Elmer minérale plate ou gazeuse	3,3 dl	4.00
Elmer minérale plate ou gazeuse	1l.	8.00
En verre de 2,5 dl :		
 Sirop divers parfums (1.5 dl 1.00)		1.50
 Thé froid bio aux plantes des Alpes		3.50
 Jus de fruits :		
Pomme de Meinier		3.00
Gingembre maison		5.00
Orange		4.00
Citron vert		4.00
Nectar de mangue		4.00
Nectar d'abricot (Valais Opaline)		4.50
Nectar poire – verveine (Valais Opaline)		4.50
Pomme-framboise (Valais Opaline)		4.50

Les Vins et mousseux proposés :

Domaine de la Devinière Lucienne et Willy Creteigny

Situé à Genève au coeur du vignoble, le Domaine de la Devinière exploite 13.5 ha sur l'AOC Satigny. Tous les vins sont en culture biologique depuis 1995 sous le label Bio Suisse.

Nous sommes labellisés pour notre travail à la vigne et à la cave. Notre vinification est traditionnelle avec l'utilisation uniquement de produits naturels. La seule dérogation à ce principe faites par Bio Suisse est l'ajout de sulfite pour la conservation mais selon une norme inférieure aux vins conventionnels.

Pour en savoir plus : www.la-deviniere.ch

Domaine de la Merrière Yves Batardon

Le Domaine compte 11 hectares en appellation AOC Genève. Les vignes se trouvent à Soral, sur les coteaux entourant le village. Pour favoriser la vie dans les sols, nous utilisons des amendements organiques. Les sols sont enherbés pour éviter l'érosion, nous les travaillons pour les dynamiser lorsqu'ils se réchauffent. Notre but est de produire des raisins sains. Nous protégeons nos vignes avec des produits biologiques. A pleine maturité, les raisins sont vendangés manuellement et sont rigoureusement sélectionnés.

A LA CAVE - Un élevage soigneux protège les vins de l'oxydation, ce qui nous permet de réduire l'emploi de sulfites. Nous intervenons le moins possible sur nos vins. Nos vinifications sont simples et précises. Notre savoir-faire nous permet de produire des vins généreux, aux reflets de nos terroirs.

Pour en savoir plus : www.merriere.ch

Domaine du Miolan Bertrand Favre

Conduit d'abord selon la production intégrée, le domaine a obtenu rapidement le label «Vinatura». En 2007 il atteint un niveau plus ambitieux encore: la culture biodynamique. Le vignoble situé sur le coteau de Choulex est classé premier cru et son exposition sud-sud-ouest est idéale. Le sol argilo-calcaire confère aux vins du terroir de caractère soutenu par de la minéralité et des arômes de fruits. Le domaine de Miolan fait partie de l'association «Tournerève» qui est désireuse de redonner à l'agriculture sa mission première de nourrir une population locale en rémunérant justement son travail.

Pour en savoir plus : www.domainedemiolan.ch



Les thés



Thé noir

*	Nature breakfast	3.60
*	Earl grey - bergamote -	4.00
*	Epicé - gingembre cardamome muscade cannelle -	4.00
*	Choco-fraise	4.00
*	Pu Er - post fermenté, faible en théine -	4.50



Thé Vert non fermenté

*	Nature gunpowder	3.60
*	A la menthe ou au jasmin	4.00
*	Epicé et citronné Cardamome, gingembre, huiles essentielles de citron	4.00



Thé Blanc non fermenté

4.00



Thé Rouge : Rooibos sans théine

*	Nature	3.60
*	Cannelle – orange	4.00



Tisane

*	Tilleul ou Verveine ou Menthe ou hibiscus	3.60
*	Mélange du jardin des Monts: D'été : Tilleul, verveine, framboise, menthe, monarde D'hiver : Thym citronné, framboisier, hysope, comflower, sauge	4.00
*	Tout en douceur Mauve, lierre terrestre, coucou, épicea, guimauve	4.00



Thé Nature en théière 2 pers. 6.50 3 pers. 9.50 4 pers. 12.50



Thé Parfumé en théière 2 pers. 7.50 3 pers. 10.50 4 pers. 13.50



Bière

Les Barbus : brassée à Evordes

Blonde, rousse	3.3dl	6.50
	<i>Panachée</i>	7.00

Bière du père Jakob : brassée à Soral 1 litre 17.50



Vin Blanc

Chasselas de la Mermière	1dl	4.50
	Bte	26.00
Tourelle de la Devinière	1dl	5.50
	Bte	32.00
Sauvignon blanc de la Devinière	Bte	42.00



Vin Rouge

Gamay de la Mermière	1dl	5.00
	Bte	29.00
Noir désir de la Mermière	1dl	7.00
	5dl	27.00
	Bte	42.00
Le Devin de la Devinière	5dl	27.00
	Bte	42.00



Vin Rosé

Soir d'été de la Mermière	1dl	5.00
	Bte	29.00



Mousseux genevois

Crémant de la Devinière	Bte	53.00
L'étoile du Miolan	Bte	49.00

L'Eki-Thé

Est née fin 2011, dans le cadre d'une économie sociale et solidaire. Son but est de promouvoir le commerce équitable d'ici et d'ailleurs.

Elle a son association : « l'Eki-Thé en culture » qui propose des activités « découvertes » et « festives » tout au long de l'année, pour petits et grands.

Enfin, nous fonctionnons avec une salariée à 70% ainsi qu'une équipe de bénévoles qui participe à la vie sur place ainsi qu'à l'accueil de stagiaires.

Ici nous vous proposons des produits issus du terroir et du commerce équitable en majorité biologiques.

Le respect de chacun et de notre environnement nous amènent à choisir pour vous ce qui est le plus près de nos convictions et... des possibilités du moment! Saveurs de saison, au naturel, agrémentées de quelques touches épicées, thés verts, noirs et rouges, jus de pommes, vins et bières genevois... voilà de quoi vous restaurer et boire en toute équité !

Et parfois, les légumes pourraient venir du village d'à côté en culture intégrée plutôt que d'avoir parcouru des kilomètres et d'être en bio. Et parfois aussi, nous craquons pour ajouter un avocat ou une patate douce à nos suggestions...



Informations disponibles :

www.eki-the.ch

Facebook