



PÂTISSERIE



PÂTISSERIE

SOFIA

PAR CHEF COSTA



SALON DE THÉ

VIENNOISERIES

Croissant **2.60**

Pain au
chocolat **3.40**

Pain aux
raisins **4.-**

Brioche pépites
de chocolat **3.50**

Brioche au
sucre **3.50**

Bircher **6.-**

Salade de fruits **6.-**

« Viennoiserie
du Chef » *en fonction
des saisons et à découvrir
en vitrine*

PETITES GOURMANDISES

Madeleine
framboise **3.20**

Madeleine chocolat
coeur pâte à tartiner
cacao **3.20**

Madeleine
citron **3.20**

Madeleine
pistache **3.20**

Madeleine
caramel **3.20**

Madeleine
nature **2.20**

Fondant chocolat
praliné **4.40**

Cookie tendre
cacahuète **3.60**

Cookie canneberges,
pistache,
chocolat **4.10**

Cookie tendre aux
2 chocolats **3.60**

Financier **4.40**

Sablé genevois **4.40**



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.

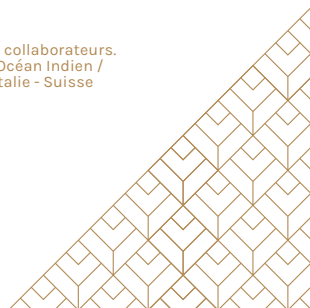
La proposition de la petite restauration se veut elle aussi généreuse et en relation avec les saisons, le goût y est privilégié car il ne faut jamais sacrifier au temps le plaisir de bien manger.

“ *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





PETITE RESTAURATION

SANDWICHES

Brioche feuilletée 11.-

Jambon, fromage
Poulet, curry, coleslaw
Tomate, mozzarella

Viennois 8.5

Jambon, fromage
Thon, mayonnaise
Viande séchée

QUICHES 9.20

Quiche lorraine
Quiche au fromage

SALADES 16.90

L'indispensable César
au poulet
*Volaille, salade romaine, tomate,
croûtons, copeaux de parmesan,
sauce César*

Salade de tomates et
mozzarella

Salade de gambas thaï

ACCOMPAGNEMENTS 5.20

Salade verte
Coleslaw
Carottes râpées

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Espresso/Ristretto/

Décaféiné **4.50**

Espresso macchiato **5.-**

Double espresso **7.50**

Renversé **6.-**

Cappuccino **6.-**

Cappuccino chantilly **7.-**

Latte macchiato **7.-**

THÉS **TEA REPERTOIRE™**

Inde

English Breakfast Assam **5.-**

Darjeeling Grand Cru **5.-**

Earl Grey Répertoire **5.-**

Chine

Imperial Jasmine Bio **7.-**

Lapsang Souchong **6.-**

Thés Vert

Sencha Bio **7.-**

Sencha Yuzu Fugiyama **7.-**

Thés mélangés

Chai Massala **6.-**

Thé Vert Menthe **6.-**

INFUSION

Camomille **6.-**

MOCHA CHOCO

Ristretto, lait, chocolat 66%, cacao **8.-**

MOCHA CAMEL

Cappuccino, sauce caramel **7.-**

CHOCOLAT CHAUD

Grand Cru, fait maison **7.-**

CHOCOLAT VIENNOIS

Lait, chocolat 66%, chantilly **9.-**

CAFE VIENNOIS

Café, lait, chocolat 66%, chantilly **8.-**

CAFE SOFIA

Espresso, lait d'amande, mélange
d'épices **6.80**

MATCHA LATTE

Matcha, lait de soja **9.-**

LES INCONTOURNABLES

BOISSONS FROIDES

SOFTS

Jus de fruits OPALINE
Pommes-poires / Pommes-
framboises / Pommes-betteraves
Abricots / Tomates 25 cl **6.-**

Fusetea thé froid
Pêche / Citron 50 cl **5.50**

Coca-Cola 50 cl **5.50**

Coca-Cola zéro 50cl **5.50**

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

Valsler plate 50 cl **5.50**

Valsler verte 50 cl **5.50**

Esmé eau de fruits 27,5 cl **7.-**

LES INCONTOURNABLES

SHAKERATTO

Ristretto double, glaçons, eau **6.-**

ICE LATTE

Espresso, lait, glaçons **6.50**

ICE MOCHA

Espresso, lait, glaçons, sauce
chocolat, cacao **7.70**

ESPRESSO TONIC

Espresso, tonic, glaçons, zeste
de citron **7.50**



VINS & PROSECCO

Rosé de Gamay, Domaine de
Beauvent, 2021 50cl **21.-**

Pinot Noir, Domaine de
Beauvent, 2021 50cl **24.-**

Blanc Chasselas, Domaine de
Beauvent, 2021 50cl **21.-**

Prosecco 20cl **15.-**

