

menu brunch

by rena

Notre Brunch

Croissant Bénédict	22.90 chf
Croissant au levain, avocat, œufs mollets et sauce hollandaise onctueuse. Suggestions : supplément bacon +2.- ou saumon fumé +5.-	
Shokupan tamago sando	21.90 chf
Pain shokupan au levain, œufs crémeux, mayonnaise japonaise légèrement relevée au wasabi, laitue croquante, avec salade mêlée	
Le croque-rustique XL	22.90 chf
Pain de campagne au levain beurré, jambon cru, fromage à raclette et œuf au plat. Option : jambon cuit	
Brunchette	22.90 chf
Oeufs brouillés ou mollets, avocat, saumon fumé, salade, pain au levain. Option pain au levain +3.-, option feta	
La tartine Nordique	21.90 chf
Pain de campagne au levain, cream cheese au raifort, avocat, saumon fumé, pickles d'oignons rouges. Option pain au levain +3.-, options : œuf mollet ou feta	
Pancakes légers à l'érable	15 chf
Pancakes moelleux sans gluten, nappés de sirop d'érable, crème fouettée vanillée maison	
Pain perdu Nena	16 chf
Pain perdu brioché au levain, parfumé à la vanille et à la cannelle, caramel salé maison et crème fouettée vanillée	
Granola peanut	12 chf
Granola maison aux cacahuètes et chocolat, yaourt grec crémeux, pomme croquante et miel GRTA Options : yaourt coco +1.50.-, extra beurre de cacahuète +1.-	

Nena Bimbi*

Brunchette bimbi	11 chf
Oeuf brouillé ou mollet, tranche de jambon cuit, avocat, demi tranche de pain. Option pain +1.50.-, option feta	
Mini avocado toast	10 chf
½ tranche de pain de campagne, cream cheese, avocat, jambon. Option pain +1.50.-, option feta	

*Notre menu enfant est disponible uniquement pour les enfants jusqu'à 10 ans.

Options en supplément

Patates douces rôties	6 chf
Saumon fumé	5 chf
Jambon cru	4 chf
Bacon	2 chf
Œuf mollet	3 chf
Poulet	4 chf
Avocat	3 chf
Feta	3 chf
Pain au levain sans gluten	3 chf
Beurre de cacahuète	1 chf
Boule de glace vanille	3.50 chf
Yaourt grec coco	1.50 chf

Nos petites douceurs

Banana bread façon tatin	5.20 chf
Brownie au chocolat    	4.90 chf
Fondant aux amandes   	4.00 chf
Cake de la semaine*	4.50 chf
Cookies gourmands*	5 chf
Biscuits healthy*    	4.50 chf
Glaces bio Paleta Loca   	4.50 chf
Chocolat, coco-chia, fraise-hibiscus	
Granola peanut	12 chf
Granola maison aux cacahuètes, yaourt grec crémeux, pomme croquante et miel GRTA  	
Option  : yaourt grec coco +1.50.-, extra beurre de cacahuète +1.-	
Viennoiseries*	2.50 à 5.50 chf
Viennoiseries au levain de la boulangerie Sawerdo 	

*Venez jeter un coup d'oeil à notre vitrine ou demandez à nos serveurs pour découvrir nos suggestions.

Options en supplément

Boule de glace Vanille (by Manu Gelato)	3.50 chf
Beurre de cacahuète	1 chf
Yaourt grec coco	1.50 chf

Nos boissons chaudes

Espresso	3.90 chf
Americano / Doppio	5.50 chf
Cappuccino	5.50 chf
Flat White	6 chf
Caffè Latte	5.70 chf
Espresso Macchiato	4.20 chf
Latte Macchiato	5.80 chf
Mocaccino	6.50 chf
Cafetière italienne (2 / 4 personnes)	7 chf / 12 chf
Chocolat chaud Rohr	5.50 chf
Matcha Latte	6.50 chf
Chai Latte	6.50 chf
Thés et infusions Tea Répertoire	5.50 chf
Options en supplément	
Iced	0.50 chf
Décaféiné	0.50 chf
Laits végétaux : pois (sans sucre), avoine, amande, coco	1 chf
Caramel / noisette / vanille	1 chf
	0.50 chf

Nos boissons froides

Thé glacé maison (3dl)	5.50 chf
Thé froid Nena pêche-vanille (3dl)	6.50 chf
Jus pressé à froid (3dl)	7.50 chf
Jus d'orange pressé (2dl / 3dl)	5.50 chf / 6.50 chf

Nena Bimbi

Babyccino	2 chf
Verre de lait	2 chf
Sirop	2 chf
Jus d'orange pressé (2dl)	5.50 chf

Sodas

Limonades "Les Pétillantes"	5 chf
Citron ou pamplemousse	
"Infusades"	5 chf
Thé blanc & menthe / rooibos & verveine	
"Urban Kombucha"	5 chf
Gingembre / citronnelle & hibiscus	
"Super Maté"	5 chf
Eau Aqua Panna (5dl)	5 chf
Eau San Pellegrino (5dl)	5 chf

Bières

	bt. de 3.3dl
Brasserie des Murailles	7.50 chf
Bière artisanale de Meinier (blanche, blonde, rousse, IPA)	

Vins

	1 dl. / bt.
Peissy Blanc	7chf / 35chf
Genève, Jean-Pierre Pellegrin	
Pinot Noir	7chf / 35chf
Genève, domaine des Perrières	
Rosé	6chf / 30chf
Côteaux Varois, domaine de la Rose des vents	

Nos cocktails

Spritz	12 chf
Aperol, prosecco, tranche d'orange, San Pellegrino	
Hugo	12 chf
Prosecco, lime, menthe, sirop de fleur de sureau	

Chez Nena, tout est cuisiné sur place avec amour, à partir de produits frais et bruts – sauf quelques exceptions que nous vous indiquons en toute transparence.

L'équipe Nena se tient à votre disposition pour toute question relative aux allergies ou intolérances. Bien que nous prenions toutes les précautions nécessaires, notre cuisine étant ouverte et les préparations artisanales, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces de certains allergènes.



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien



Vegan



Sans sucre ajouté

Provenances :

Pains et viennoiseries : Sawerdo et Piaf Gluten Free

Oeufs : bio GRTA

Poulet : Suisse ou France

Jambon : France ou Italie

Saumon fumé : élevage, Norvège