



**LE
SAINT
PIERRE**
RESTAURANT

Urbain, élégant et festif, le Café Saint Pierre donne autant envie de boire que de manger: une **carte des cocktails colorée** et inventive, et surtout la **bistronomie gourmande** et ingénieuse de Guillaume Raineix, qui **fusionne tradition locale et cuisine du voyage**, servie à midi comme le soir. Le week-end, des **brunchs voluptueux**, et, au gré de l'agenda, plein de soirées plus ou moins musicales – et plus ou moins extravagantes !



Cuisine :

bistronomie contemporaine, entre tradition locale et cuisine du voyage

Capacité :

75 places assises / 100 en formule cocktail dinatoire

Disponibilité :

du lundi au dimanche

Privatisation:

du lundi au dimanche; possibilité d'animations (DJ / spectacle / etc.)

Site internet :

www.cafesaintpierre.ch

Instagram :

www.instagram.ch/cafesaintpierre

Contact:

+41 21 323 36 36 / groupes@cafesaintpierre.ch

ACCUEIL DE GROUPES

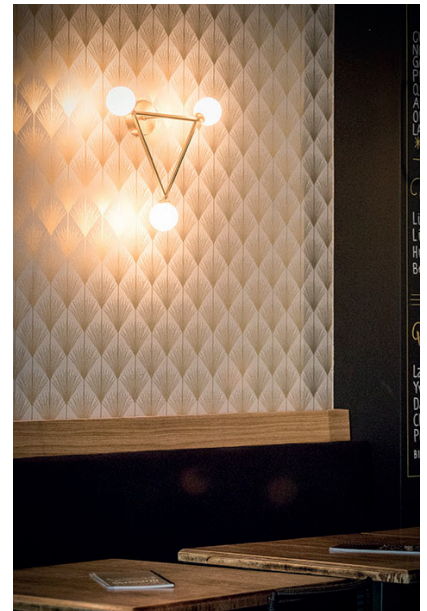


Le Café Saint Pierre accueille régulièrement des groupes pour différents types d'événements.

Pour ces « grandes tables » (dès 10 pers.) , nous proposons un **menu à options (39.- à midi / 59.- pour le repas du soir / 38.- pour le brunch)**, ce qui permet aux convives de choisir le jour J parmi un nombre restreint de plats, avec toujours une option végétarienne attrayante.

Vous trouverez ci-après les propositions de menu midi / soir / brunch - à noter qu'ils sont **indicatifs**, la carte changeant constamment au gré des saisons !

La **privatisation** est possible tous les soirs de la semaine (conditions ci-après). Possibilités d'animations et/ou de formule « cocktail dinatoire ». Les tarifs sont susceptibles de changer selon la période de l'année.



LE MENU DU MIDI

CHOU-FLEUR & GREMOLATA

agrumes / piments / chèvre frais des paccots / pousses de salade

TARTARE DE THON

yuzu ponzu / oignons nouveau / sésame / piments / salade verte

ASPERGES BLANCHES RÔTIÉS

sauce hollandaise légère / jambon cru italien / pourpier

DOS DE SAUMON D'ÉCOSSE

purée de pommes de terre et épinard / ananas grillés / jus d'agrumes légèrement monté au beurre

RAVIOLIS À LA BROUSSE DE CHEZ MAURO

tomates séchées / olives taggiasche / roquette / parmesan / basilic

LE PARMENTIER

paleron de boeuf confit lentement aux aromates et tomates pelati / gratiné au parmesan / bol de salade et crudités

SALADE DE FRUITS FRAIS / sorbet virgin mojito

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA / chantilly mascarpone

MENU TROIS PLATS / entrée / plat / dessert **39**

FORFAIT BOISSON (EN OPTION, PAR PERSONNE) **25**

eau à volonté / 1 café ou thé

3 verres de vin (blanc, pétillant ou rouge) ou une bière pression

autres boissons à la carte, en supplément

LE MENU DU SOIR

CHOU-FLEUR & GREMOLATA

agrumes / piments / chèvre frais des paccots / pousses de salade

TARTARE DE THON

yuzu ponzu / oignons nouveau / sésame / piments / salade verte

ASPERGES BLANCHES RÔTIÉS

sauce hollandaise légère / jambon cru italien / pourpier

DOS DE SAUMON D'ÉCOSSE

purée de pommes de terre et épinard / ananas grillés / jus d'agrumes légèrement monté au beurre

RAVIOLIS À LA BROUSSE DE CHEZ MAURO

tomates séchées / olives taggiasche / roquette / parmesan / basilic

LE PARMENTIER

paleron de boeuf confit lentement aux aromates et tomates pelati / gratiné au parmesan / bol de salade et crudités

SALADE DE FRUITS FRAIS / sorbet virgin mojito

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR TROPILIA / chantilly mascarpone

LE COCKTAIL DU MOMENT !

MENU TROIS PLATS / entrée / plat / dessert **59**

FORFAIT BOISSON (EN OPTION, PAR PERSONNE) **25**

eau à volonté / 1 café ou thé

3 verres de vin (blanc, pétillant ou rouge) ou une bière pression
autres boissons à la carte, en supplément

MENU INDICATIF

Les plats changent selon la carte saisonnière !

MENU

LE BRUNCH

Deux boissons

- ☞ Café, chocolat ou thé
 - ☞ Jus d'orange frais (1dl)
-



La corbeille du boulanger

- ☞ Baguette de chez BreadStore
 - ☞ Brioche et tresse au beurre
 - ☞ Croissant
 - ☞ Beurre, miel & confitures maison
-



La salade de fruit

- ☞ Fruits de saison
-



Le So British

- ☞ Omelette brouillée, gros haricot blanc, sauce tomate curry et harissa, bacon, saucisse de veau artisanale, épinards
-

OU

Le Scandinave

- ☞ Oeuf bénédicte au saumon fumé sauce hollandaise
-

OU

Pancakes salés végétariens

- ☞ Champignons du moment, estragon, parmesan, salade verte, crudités et pickles
-

38.-

PRIVATISATION



La privatisation du Café Saint Pierre est possible, sous réserve de disponibilité, tous les jours et tout au long de l'année. Sur certaines périodes (décembre notamment), les conditions peuvent légèrement changer. La privatisation implique le choix du menu du moment (midi ou soir, exemples ci-après) ou de la formule « cocktail dinatoire».

MIDI, REPAS ASSIS

- > privatisation possible de 30 à 75 personnes
- > horaire : de 11h à 15h; extension horaire à discuter
- > imposition du menu de midi (menu unique à choisir parmi les options)
- > boissons à la carte ou forfait boissons
- > dans tous les cas, minimum de 3000.- facturé

SOIR, REPAS ASSIS

- > privatisation possible de 30 à 75 personnes
- > imposition du menu du soir (menu unique à choisir parmi les options)
- > boissons à la carte ou forfait boissons
- > du dimanche au mercredi, minimum de 5000.- facturé
- > du jeudi au samedi, minimum de 7000.- facturé

COCKTAIL DINATOIRE, MIDI OU SOIR

- > privatisation possible de 30 à 100 personnes
- > imposition de la formule cocktail
- > boissons à la carte ou forfait boissons
- > du dimanche au mercredi, minimum de 5000.- facturé
- > du jeudi au samedi, minimum de 7000.- facturé

ANIMATION

- > DJ, « bar à 45T » ou animations, prix sur demande



COCKTAIL DINATOIRE

(UNIQUEMENT EN CAS DE PRIVATISATION DU RESTAURANT)

GRAVLAX DE SAUMON

pickles de betterave

FALAFELS DU CHEF

tzatiki au piment d'espelette

TATAKI D'ENTRECÔTE DE BOEUF

vinaigrette / ail / gingembre

HOUMMOUS / PAIN LIBANAIS

sumac / zaathar / huile d'olive au thym citron

TARTINE CROUSTILLANTE AU POTIMARRON

fromage frais

CUISSES DE POULET CROUSTILLANTES

caramel / poivre sarawak

CAVIAR D'AUBERGINE

épices torréfiées / huile d'olive / toasts

CHOU-FLEUR FRIT AU GARAM MASSALA

yaourt / miel / piments

TARTARE DE DAURADE

lait de coco / citron vert / agrumes

--

CHEESECAKE

coulis exotique

CHOUX MAISON

crème légère à la vanille

MOËLLEUX AU CHOCOLAT

--

COCKTAIL DINATOIRE

p.pers / servi en flying dinner

75

FORFAIT BOISSON (EN OPTION)

softs / eaux / café : à volonté

vin pétillant / blanc / rouge / bière pression: 4 verres p.p.

autres boissons : à la carte, en supplément

35

MENU INDICATIF

Certains plats peuvent changer selon la saison !