



**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](http://www.cafesaintpierre.ch)

**Instagram :**

[www.instagram.ch/cafesaintpierre](http://www.instagram.ch/cafesaintpierre)

**Contact:**

+41 21 323 36 36 / [groupes@cafesaintpierre.ch](mailto: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 !*