




















# Café du MEG



PETIT-DÉJEUNER | DÉJEUNER | PLAT DU JOUR | TEA-ROOM | BRUNCH  
DU MARDI AU DIMANCHE 8H30-18H

## CARTE

- Salade verte de saison, sauce au citron . . . . .   CHF 7
- Galettes multicéréales  farcies au gruyère   
et salade mêlée . . . . .  CHF 16
- Pâtes à la sauce tomate enfant/adulte . . . . .  CHF 9/18
- Parmigiana d'aubergines gratinée au four  
avec mozzarella, sauce tomate et basilic . . . . .   CHF 23
- Burrata 125g servie avec ratatouille campana:  
aubergines, pommes de terre, courgettes,  
tomates, oignons et basilic . . . . .    CHF 23
- Salade de blanc de poulet  :  
quinoa, carottes, tomates, salade de saison,  
pousses d'oignons, mélange de graines,  
sauce à la moutarde . . . . .    CHF 25
- Poke bowl MEG: tofu bio  au sésame,  
quinoa, carottes, concombres, tomates,  
graines germées, sauce au citron . . . . .    CHF 24

Nos boissons :



**AOP** : l'appellation d'origine protégée est une protection européenne apportée à une appellation garantissant l'origine et la qualité d'un produit en provenance d'une région au savoir-faire traditionnel.



**GRTA** : la marque de garantie «Genève Région - Terre Avenir» certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.



**Fourchette verte** : les buts de Fourchette verte Suisse s'inscrivent dans la stratégie de la «Santé pour tous» (Santé 21) de l'OMS. Fourchette verte s'investit de manière à promouvoir des modes d'alimentation et de vie sains, contribuant ainsi à prévenir certaines maladies.

**Provenance des ingrédients** : poulet (Genève), burrata (Casa Mozzarella, Suisse), légumes (Suisse, France).



Végétarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose

# Café du MEG



PETIT-DÉJEUNER | DÉJEUNER | PLAT DU JOUR | TEA-ROOM | BRUNCH  
DU MARDI AU DIMANCHE 8H30-18H

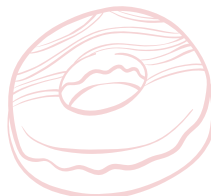
## DESSERTS MAISON

Café gourmand . . . . .	CHF 15
<i>Assortiment de minis desserts</i>	
Dessert accompagné d'un digestif au choix . . . . .	CHF 9
Tiramisú . . . . .	CHF 7,50/3
Mousse du jour/mini . . . . .	 CHF 6/2
Gâteau au chocolat . . . . .	  CHF 6
Panna cotta/mini . . . . .	 CHF 5/2
Gelée de fruit de la passion/mini . . . . .	  CHF 5,50/2
Cake vegan . . . . .	 CHF 5
Crème de café italienne . . . . .	  CHF 5

## GLACES

Boule de glace . . . . .	CHF 4
Boule de glace sorbet. . . . .	  CHF 4
Affogato. . . . .	CHF 9,50
<i>glace vanille, café, crème chantilly</i>	

Nos boissons :



Végétarien



Vegan



Sans gluten



Sans lactose

# Café du MEG



PETIT-DÉJEUNER | DÉJEUNER | PLAT DU JOUR | TEA-ROOM | BRUNCH  
DU MARDI AU DIMANCHE 8H30-18H

## BRUNCH DU DIMANCHE 11H30-14H30

Assiette composée: œufs brouillés, bacon, cake salé, pancakes, charcuterie, fromage, fruits du jour, avec un croissant et un café . . . . .	CHF 27
Autre boisson chaude, supplément . . . . .	CHF 1
Brunch végétarien . . . . .	CHF 26
Brunch enfant et jus de fruit . . . . .	CHF 15

## PETIT-DÉJEUNER

Croissant au chocolat . . . . .	CHF 2,50
Croissant à la crème . . . . .	CHF 2,50
Croissant au beurre . . . . .	CHF 2

## FORMULES

Viennoiserie avec une boisson chaude . . . . .	CHF 5,50
Viennoiserie avec un café . . . . . (9h30 - 11h30)	CHF 4,50



Nos boissons :



# Café du MEG



PETIT-DÉJEUNER | DÉJEUNER | PLAT DU JOUR | TEA-ROOM | BRUNCH  
DU MARDI AU DIMANCHE 8H30-18H

## PETITES FAIMS

### SANDWICHES

Bretzel au saumon . . . . .	CHF 8,50
Panino farci . . . . .	CHF 7,50
Croque-monsieur . . . . .	CHF 6

## COMMANDES & GÂTEAUX

Panettoni et colombes faits maison sur commande.

Notre équipe reste à votre disposition pour tout complément d'informations.



# Café du MEG



PETIT-DÉJEUNER | DÉJEUNER | PLAT DU JOUR | TEA-ROOM | BRUNCH  
DU MARDI AU DIMANCHE 8H30-18H

## INFORMATIONS



**GRTA**: la marque de garantie «Genève Région - Terre Avenir» certifie que ce produit est issu de la région genevoise et s'inscrit dans les principes du développement durable.



**AOP**: l'appellation d'origine protégée est une protection européenne apportée à une appellation garantissant l'origine et la qualité d'un produit en provenance d'une région au savoir-faire traditionnel.



**Fourchette verte**: les buts de Fourchette verte Suisse s'inscrivent dans la stratégie de la «Santé pour tous» (Santé 21) de l'OMS. Fourchette verte s'investit de manière à promouvoir des modes d'alimentation et de vie sains, contribuant ainsi à prévenir certaines maladies.

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

Provenance des ingrédients: poulet (Genève), burrata (Casa Mozzarella, Suisse), légumes (Suisse, France).

Huile d'olive extra-vierge produite par la famille Riviello à Salerno en Italie.

Suivez-nous sur : le café du MEG  
et sur : @cafedumeg

Gérante: Antonietta Riviello

