

## Starting Blocks

- Salade mêlée de crudités et graines torrifiées**  CHF 10  
Mélange de salades, carottes, céleri, tomates cerise  
*Mixed salad with carrots, celery, cherry tomatoes and roasted seeds*
- Wrap du jour** CHF 14  
Servi avec petite salade mêlée  
*Wrap of the day served with a small mixed salad*
- Fraicheur de petits pois à la menthe, granola salé** CHF 10  
*Fresh peas with mint, salted granola*
- TOM salade** CHF 14 / 24  
Poulet grillé, mélange de salades, tomates cerise, champignons de Paris, œuf dur, jambon cru croustillant, tuile de parmesan  
*Grilled chicken, mixed salad, cherry tomatoes, button mushrooms, boiled egg, crispy cured ham and parmesan shavings*

## For long-distance races

- Street bowl**  CHF 23   
Falafel, salade, tomate, concombre, avocat, carotte, Houmous, grenade, et graines torrifiées  
*Falafel, salad, tomato, cucumber, avocado, carrot, Hummus, pomegranate and roasted seeds*
- Oslo bowl** CHF 24  
Gravlax de truite saumonée, quinoa, concombre, tomate, carotte, mangue, pickles d'oignon rouge  
*Salmon trout gravlax, quinoa, cucumber, tomato, carrot, mango, Red onions pickles*
- Le burger végétarien**  CHF 24  
Steak à base de légumes, tomates, sauce tzatziki, oignons caramélisés, roquette, fromage servi avec légumes.  
*Vegetable burger, tomatoes, tzatziki sauce, caramelised onions, rocket leaves and cheese served with vegetables*
- Filets de perche meunière** CHF 31  
Servis avec frites et sauce tartare  
*Fillets of perch meunière served with French fries and tartar sauce*
- TOM burger** CHF 26  
Viande de bœuf, fromage, pesto, bacon, oignons caramélisés et frites  
*Beef, cheese, pesto, bacon and caramelized onions, served with French fries*
- Couscous de légumes**  CHF 25  
Courgette, aubergine, poivron, carotte, navet, pois-chiches, raisins secs  
*vegetables coucous, zucchini, eggplant, peppers, carrot, turnip, chickpeas and raisins*



# TOM CAFÉ

## MENU BRUNCH

CHF 45/personne  
ou  
CHF 55/personne  
avec le Petit déjeuner */with breakfast*

servi de 11h à 14h30 dès 2 personnes  
*from 11 a.m. to 2.30 p.m. minimum 2 people*

**Assortiment d'entrées à partager**  
*Selection of starters to share*

\*\*\*

**Le plat découverte du marché**  
*Market-fresh tasting platter*

\*\*\*

**Les douceurs à partager**  
*Desserts to share*

Plus d'informations



More information



*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats, et nous sommes à dispositions pour toutes demandes spécifiques*

*We would be happy to provide you with detailed information on the possible presence of allergens in our dishes, and please let us know if you have any specific requests.*

**Provenances :**  
*Origin*

Bœuf et poulet: Suisse.  
Perche: Estonie/Pologne  
Lieu noir: Norvège  
Truite saumonée: Norvège  
Ombles chevalier: Islande  
Crevettes: Argentine

*Beef and chicken: Switzerland  
Perch: Estonia/Poland  
Cod fillet: Norway  
Salmon trout: Norway  
Char: Iceland  
Shrimp: Argentina*


TVA ET SERVICE INCLUS 7.7% / VAT AND SERVICED INCLUDE

**Nous préférons les cartes VISA en reconnaissance du soutien de l'entreprise aux Jeux Olympiques**  
*In recognition of VISA's Olympic sponsorship, we prefer to accept VISA cards*



## Olympic hopefuls

Jusqu'à 12 ans / *ages 12 and under*

- « Médaille d'or »** CHF 15  
Filet de poulet grillé, purée de pomme de terre et légumes / 1 boule de glace ou 1 fruit / sirop  
*Grilled chicken, mash potato and vegetables / ice cream scoop or fruit / cordial*
- « Médaille d'argent »** CHF 14  
Fish and chips / 1 boule de glace ou 1 fruit / sirop  
*Fish and chips / ice cream scoop or fruit / cordial*
- « Médaille de bronze »** CHF 12  
Tagliatelle aux légumes / 1 boule de glace ou 1 fruit / sirop  
*Tagliatelle with vegetables / ice cream scoop or fruit / cordial* 

## Finish

- Tartelette au chocolat, cacahuètes et fleur de sel** CHF 11  
*Chocolate tartlet, peanuts and fleur de sel*
- Abricots du Valais rôtis au romarin et crème mascarpone** CHF 10  
*Roasted Valais apricot with rosemary and mascarpone cream*
- Dacquoise aux fraises** CHF 11  
*Strawberry dacquoise*
- Salade de fruits frais** CHF 9  
*Fresh fruits salad*
- Café gourmand** CHF 13  
*Gourmet coffee*
- Glaces et sorbets | Ice creams and sorbets** CHF 3.60  
Café, caramel salé, chocolat, pistache, stracciatella, vanille Barbe à papa, verveine/citron, fraise, framboise, abricot du Valais, mangue, coco, pêche de vigne, fruits de la passion  
*Coffee, salted caramel, chocolate, pistachio, stracciatella, vanilla, candyfloss, verbena/lemon, strawberry, raspberry, Valais apricot, mango, coconut, Vineyard peach, passion fruit*
- Milan** CHF 11  
Sorbet fraise et pêche de vigne, glace verveine, coulis de fruits rouge, chantilly  
*strawberry and vineyard peach sorbet, verbena ice cream red fruit coulis and whipped cream*
- Rio de Janeiro** CHF 11  
Sorbet mangue, passion, coco, coulis exotique et chantilly  
*Mango, passion fruit, coconut sorbet, exotic coulis and whipped cream*
- Albertville** CHF 12  
Glace caramel, Stracciatella, chocolat, sauce caramel et chantilly  
*Caramel, chocolate and chocolate ice cream, caramel sauce and whipped cream*