

## Apéritifs

<b>Prosecco di Valdobbiadene DOC</b>	10 cl	<b>8.50</b>
	bouteille de 75 cl	<b>49.00</b>
<b>Kir Prosecco</b>	10 cl	<b>8.50</b>
Prosecco avec sirop de cassis		
<b>Kir Blanc</b>	10 cl	<b>7.00</b>
Rueda Fuente Elvira avec sirop de cassis		
<b>Bellini</b>	10 cl	<b>8.50</b>
Prosecco avec sirop de pêche-maracuja		
<b>Campari Orange</b>	25 cl	<b>9.50</b>
4 cl de Campari et jus d'orange fraîchement pressé		
<b>A déguster avec de délicieux antipasti ainsi que des snacks et des dips du buffet</b>	100 g	<b>4.20</b>

## Cocktails

avec glace pilée

<b>doux et fruités</b>		
<b>Classic Caipirinha</b>		<b>12.50</b>
4 cl de Cachaça, limettes et sirop de citron		
<b>Tutti Frutti Daiquiri</b>		<b>12.50</b>
4 cl de rhum Havana Club, jus Tutti Frutti et sirop de cassis		
<b>Caipiroska</b>		<b>12.50</b>
4 cl de Vodka, limettes, sirop de cassis et de citron		
<b>frais et amer</b>		
<b>Tequila Sunrise</b>		<b>12.50</b>
4 cl de Tequila, jus d'orange et sirop de framboise et de mélisse citronnée		
<b>Mojito</b>		<b>12.50</b>
4 cl de rhum Havana Club, menthe, limettes et sirop de citron		
<b>Moscow Mule</b>		<b>12.50</b>
4 cl de Vodka, sirop de gingembre-citron et des limettes		

<b>sans alcool</b>		
<b>Passionata</b>		<b>7.50</b>
2 cl de sirop de pêche-maracuja, limettes, menthe fraîche, eau minérale et sirop de citron		

**Cocktail actuel présenté au comptoir/bar.**

## Vins

Vin au verre, qualité bouteille 75 cl

<b>Vins rouges</b>	10 cl	20 cl	bouteille 75 cl
<b>Merlot Domaine Magellan</b>	<b>6.00</b>	<b>11.50</b>	<b>36.00</b>
France, cépage Merlot, fumé et épicé, herbes au parfum subtil, note de prune			
<b>Zweigelt Select Dürnberg</b>	<b>6.50</b>	<b>12.50</b>	<b>39.00</b>
Autriche, cépage Zweigelt, léger, fruité, aux arômes de prune et de cerise			
<b>Nero d'Avola Feudo Arancio</b>	<b>7.00</b>	<b>13.50</b>	<b>42.00</b>
Italie, cépage Nero d'Avola, sec, puissance moyenne, bouche de confiture de cerises noires et de menthe			
<b>Navarra «Sur» Inurrieta</b>	<b>7.00</b>	<b>13.50</b>	<b>42.00</b>
Espagne, cépages Grenache, Tempranillo et Graciano, 6 mois barrique, nez intense, arômes de violette, griottes et vanille			

<b>Vins blancs</b>	10 cl	20 cl	bouteille 75 cl
<b>Sauvignon blanc Touraine</b>	<b>6.00</b>	<b>11.50</b>	<b>36.00</b>
France, sec, frais, aux arômes fruités de sureau et de groseille à maquereau et de menthe			
<b>Rueda Fuente Elvira</b>	<b>6.50</b>	<b>12.50</b>	<b>39.00</b>
Espagne, bouquet exotique, arômes fruités soutenus de mangue et de pamplemousse			
<b>Chardonnay Fruit Gascogne</b>	<b>7.00</b>	<b>13.50</b>	<b>42.00</b>
France, agrumes, fleurs blanches, mariées à de discrets arômes de vanille – à la fois frais et rond			

<b>Vin blanc gazéifié</b>	10 cl	<b>7.00</b>
Avec Rueda Fuente Elvira et eau minérale ou Sprite		

**Offre actuelle de vin présentée au comptoir/bar.**

## Bière

<b>Bière bio</b>	25 cl	<b>4.30</b>
Non filtrée et fraîche du tonneau		
<b>Bière sans alcool</b>	33 cl	<b>4.10</b>
Corps malté de la brasserie Appenzelloise Locher		

OUVERT TOUS LES JOURS

STÄNZLERGASSE 4, 4051 BÂLE

TÉLÉPHONE 061 205 39 99, FAX 061 205 39 98

BAHNHOFPLATZ 10, 3011 BERNE

TÉLÉPHONE 031 312 91 11, FAX 031 312 91 20

OBERER GRABEN 48, 8400 WINTERTHOUR

TÉLÉPHONE 052 202 73 33, FAX 052 202 73 32

SEEFELDSTRASSE 2, 8008 ZURICH

TÉLÉPHONE 044 260 32 22, FAX 044 260 32 23

TIBITS DANS LE NZZ BISTRO, FALKENSTRASSE 12, 8008 ZURICH

TÉLÉPHONE 044 258 17 18

12-14 HEDDON STREET, OFF REGENT STREET

LONDRES W1B 4DA

TÉLÉPHONE +44 (0) 207 758 4110,

FAX +44 (0) 207 734 0428

WWW.TIBITS.CH, INFO@TIBITS.CH

WWW.TIBITS.CO.UK, INFO@TIBITS.CO.UK

PAS DE RÉSERVATION DE TABLE.

EXCEPTION: TIBITS DANS LE NZZ BISTRO. RÉSERVATIONS

POSSIBLES À PARTIR DE 8 PERSONNES.

Prix en CHF, TVA incl.

# A savourer où vous voulez.

TOUS LES PLATS ET BOISSONS  
(SAUF PRODUITS DE BOULANGERIE  
ET BOISSONS ALCOLISÉES) À L'EMPORTER  
COÛTENT 50 CT. DE MOINS.  
SERVICE AU COMPTOIR/BAR.



## Soyez les bienvenus.

tibits, mot dérivé de l’anglais «tibits = petite gourmandise», garantit des boissons et des repas savoureux, frais et sains. Notre entreprise familiale a été fondée en 2000 par les frères Frei et le plus ancien restaurant végétarien d’Europe, le «Haus Hiltl».

Toutes les créations de tibits sont préparées sans glutamate ni additifs artificiels et avec le plus grand soin.

Bons cadeaux tibits, boules à thé, sauces de salade maison et autres produits originaux sont en vente au restaurant ou sur notre boutique en ligne. Vous prévoyez une fête, un apéro ou un lunch pour au moins dix personnes? Vous trouverez de plus amples informations sur notre service traiteur en vous rendant sur notre site www.tibits.ch.

Tous les plats et boissons (sauf produits de boulangerie et boissons alcoolisées) à l'emporter coûtent 50 ct. de moins (par 100 g/la pièce). Tous les produits proposés sont exposés au comptoir/bar. Bon appétit! Prix en CHF, TVA incl.

## Délicieux petit-déjeuner

**Tous les jours jusqu'à 10 heures, samedi jusqu'à 11.45 heures et brunch du dimanche heures diverses, s'il vous plaît demandez aux employés tibits ou vérifiez-le sur www.tibits.ch.**

<b>Buffet de petit-déjeuner</b>	100 g	<b>3.30</b>	à l'emporter	<b>2.80</b>
Birchermuesli maison, muesli croustillant, bergmuesli, flocons de soja, flocons de 5-céréales, corn-flakes, bachtelberger fromage, brie, fromage cottage, divers Demeter-yogourts, variété de confitures, canneberges séchées, divers graines mixes, miel, beurre biologique et beaucoup d'autres choses				
<b>Croissants, croissants à l'épeautre et petits pains à l'épeautre</b>				<b>1.50</b>
Sortant du four à toute heure				
<b>Brioche au chocolat</b>				<b>2.90</b>
A base d'épeautre et de chocolat fin				
<b>Croissants au chocolat</b>				<b>2.90</b>
Farine de blé blanche, avec chocolat et garni avec poudre de chocolat				

# Salades & menus raffinés

<b>Buffet</b>	100 g	<b>4.20</b>	à l'emporter	<b>3.70</b>
Plus de 40 créations maison, du buffet de plats du jour chauds aux mets en self-service facturés au poids – avec un petit pain à choix.				
<b>Potage &amp; pain</b>				<b>7.50</b>
Potage avec un bon petit pain à choix. Offre saisonnière variant chaque jour disponible au comptoir/bar.				
<b>Sandwiches maison</b>				<b>7.80</b>
Fraîchement préparés plusieurs fois par jour avec du pain croustillant				

**Toutes les pâtisseries de qualité bio.**  
**Tous les produits laitiers de qualité Demeter ou bio.**

# Desserts, glaces & frappés

<b>Fruits &amp; desserts</b>				
A choisir au buffet, prix au poids	100 g	<b>3.30</b>	à l'emporter	<b>2.80</b>
Pâtisserie de qualité bio				
<b>Brownie</b>				<b>4.20</b>
Selon la recette Hiltl originale				
<b>Délicieuse petite pâtisserie</b>		dés		<b>2.90</b>
Une petite douceur avec le café? Demandez nos spécialités variant au gré des saisons, comme les beignets de pommes, Amaretti et beaucoup d'autres choses.				

<b>Glace Fior di Latte avec sauce au chocolat</b>		<b>6.00</b>		
			petite portion	<b>3.00</b>
<b>Espresso Gelato</b>		<b>6.00</b>		
Glace Fior di Latte avec espresso corsé				
<b>Sorbet en gobelet</b>			10 cl	<b>3.80</b>
Diverses sortes				
<b>Frappé</b>				<b>7.50</b>
A base de glace Fior di Latte et de jus de fruit fraîchement pressé à choix				

# Thé

Chaud et idéal à emporter	25 cl	
<b>Chai indien</b>		<b>5.10</b>
Epices chai et bio Assam (essence chai), avec du lait, légèrement sucré		
<b>Thé de jasmin Yu Long Tao</b>		<b>4.50</b>
Délicieuses fleurs de jasmin provenant de la plante rouge Qian Ri Hong. Qian Ri Hong signifie «rouge pendant mille jours». Un nom attribué à cette fleur chinoise en raison de sa longue période de floraison.		
<b>Thé vert Green Ball</b>		<b>4.40</b>
Boule de feuilles de thé vert chinois bienfaisant		

<b>Verveine</b>		<b>3.80</b>		
A la mauve sauvage				
<b>Menthe</b>		<b>3.80</b>		
Aux fleurs de bleuets				
<b>Rooibos</b>		<b>3.80</b>		
A la vanille				
<b>Assam</b>		<b>3.80</b>		
Aux roses				
<b>Mélisse citronnée</b>		<b>3.80</b>		
Au hibiscus				
<b>Punch au gingembre</b>		<b>4.50</b>		
Au citron				

# Café & spécialités au chocolat

De la machine Cimbali-Dosatron avec du café Moka Efti, Milan (Italie). Un pur délice préparé avec du lait de vache bio de la ferme Demeter ou du lait de soja aux amandes – également à emporter. Toutes les boissons au café sont disponibles en décaféiné.

<b>Latte macchiato</b>				
En verre, espresso avec abondante mousse de lait et cacao				<b>5.60</b>
A l'arôme de noisette, d'amaretto, de vanille ou de caramel				<b>5.90</b>
<b>Espresso crème, nature ou macchiato</b>				<b>4.00</b>
<b>Double espresso</b>				<b>4.90</b>
<b>Ristretto</b>				<b>3.40</b>
En verre, comme servi à Rome				
<b>Café crème ou nature</b>				<b>4.00</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>4.30</b>	grand	<b>5.90</b>
<b>Café au lait</b>		<b>4.00</b>	grand	<b>5.60</b>
<b>Café de céréales</b>				<b>3.80</b>
<b>Chocolat</b>				<b>5.50</b>
A base de pur cacao, chaud (chauffé à la vapeur) ou froid				
<b>Chocomaltine</b>				<b>5.50</b>
Boisson maltée avec dattes et miel, chaude (chauffée à la vapeur) ou froide				
<b>Mocha</b>				<b>6.50</b>
Chocolat avec double espresso				
<b>Corretto Grappa</b>				<b>5.50</b>
Espresso corsé avec de grappa Nardini 50%				
<b>Grappa Nardini</b>				<b>6.50</b>
50%, 2 cl				

## En cadeau pour les petits

<b>Babycino</b>				
Petite tasse à espresso remplie de mousse au lait avec poudre de cacao				
<b>Sirop</b>				
Framboise-mélisse citronnée, cassis, pêche-maracuja				

# Shop

<b>Bons cadeaux tibits</b>		de	<b>10.00</b>	et	<b>20.00</b>
<b>Jasmin Yu Long Tao (10 boules de thé)</b>			<b>18.00</b>		
<b>Thé vert Green Ball (10 boules de thé)</b>			<b>15.00</b>		
<b>Thé en sachets pyramides (10 sachets)</b>			<b>9.00</b>		
Verveine, menthe, rooibos, assam, mélisse citronnée					
<b>Livre de recettes «tibits at home»</b>			<b>45.00</b>		
<b>Livres de recettes Hiltl all/ang/fra</b>			dès	<b>59.00</b>	

Divers produits également disponibles dans le shop en ligne sur www.tibits.ch.

# Jus de fruits frais

Fraîchement pressés chaque jour, production maison				25 cl sur place
<b>Jus actuel</b>				<b>6.80</b>
<b>Tutti Frutti</b>				<b>6.80</b>
Orange, pomme, poire, banane, kiwi, jus de l'argousier				
<b>Fitness</b>				<b>6.80</b>
Pomme, fenouil, citron				
<b>Fitness rouge</b>				<b>6.80</b>
Pomme, fenouil, citron, cassis*				
<b>Mexicano</b>				<b>5.80</b>
Carotte et orange				
<b>Vitamine</b>				<b>5.80</b>
Orange et cassis*				
<b>Gingembre-carotte-pomme</b>				<b>5.80</b>
Avec fenouil et citron				
<b>Jus d'orange ou de carotte</b>				<b>5.80</b>

Sauf mention spéciale, nous n'utilisons que des fruits et des légumes frais. Pour certaines sortes, nous recourons à des fruits surgelés, pour des raisons de qualité. Ces fruits sont signalés par un \*.

# Eaux minérales & boissons sucrées

	25 cl sur place		en bouteilles PET 50 cl
<b>Mango Lassi</b>		<b>5.60</b>	
Yogourt bifidus, mangue, garam masala			
<b>Limonade de saison</b>		<b>4.30</b>	
Avec glace pilée			
<b>Thé froid classique</b>		<b>4.00</b>	<b>5.50</b>
Orange fraîche, groseilles, thé blanc			
<b>Thé froid rooibos</b>		<b>4.00</b>	<b>5.50</b>
Orange fraîche, menthe, thé rooibos			
<b>Jus de pomme bio</b>		<b>4.00</b>	<b>5.50</b>
100% de pommes Suisse bio			

<b>Eau minérale Appenzell plate/gazeuse</b>		<b>3.60</b>	<b>4.80</b>
<b>Coca-Cola, Coca-Cola light</b>		<b>4.00</b>	<b>5.00</b>
<b>Coca-Cola zero, Sprite</b>			<b>5.00</b>