



Publicité

GUIDE RÉALISÉ PAR
MARIE MATHYER
KNUT SCHWANDER
FRANÇOIS BUSSON
PHOTOS
JULIE DE TRIBOLET

L'illustré

le Guide

SAVEURS

Retour à l'origine avec l'anniversaire

bio-familia fête ses 60 ans en 2014. A cette occasion l'origine de la pionnière du muesli se reflète dans de nombreuses activités.

L'origine de la fondation de l'entreprise bio-familia tient aux liens étroits de la famille fondatrice avec le canton d'Obwald. L'emplacement de Sachseln, commune idyllique au cœur de la Suisse est devenu en 1954 le siège de la distribution de nourriture pour bébés.

Après un essai infructueux de vente de produits pour bébés, a suivi l'acte pionnier qui

devait devenir la base du succès durable de l'entreprise. En 1959, bio-familia a été la première entreprise à produire un bircher-muesli. En même temps elle a joué un rôle pilote dans l'agriculture biologique. Le bircher-muesli a été lancé sur le marché sous la marque «familia». Le but de la marque familia était d'offrir une nourriture saine pour toute la famille.

Aujourd'hui, le leader du marché offre des céréales pour les enfants, les adultes et les sportifs. Tous les mueslis sont produits uniquement à Sachseln, au cœur de la Suisse.

Le birchermuesli frais du pionnier du muesli suisse

bio-familia lance une nouveauté sur le marché qui correspond tout à fait à l'origine. Naturel et équilibré – ce sont les caractéristiques du birchermuesli suisse qui a été inventé vers 1900 par le médecin argovien, le docteur Bircher-Benner. Ces propriétés reflète le «familia Birchermuesli & Croquant»,

un birchermuesli prêt à consommer combiné avec des petits morceaux croustillants. Des fruits fraîches associés au crémeux du yogourt et au mélange croustillant apportent une explosion de saveurs exceptionnelle. Le muesli procure une sensation de satiété durable, donne de l'énergie et est en même temps léger et digeste. Le «familia Birchermuesli & Croquant» est aussi bon que préparé à la maison – par le pionnier du muesli suisse.

On trouve la nouveauté au rayon ultra-frais des plus grands points de ventes Coop au prix de CHF 4.95 (contenu de 240 g).

Aussi frais que fait maison - par le pionnier du muesli suisse.



Fêtez et gagnez avec nous

A l'occasion des 60 ans de bio-familia, de nombreuses activités permettent au consommateur de participer à la fête. Au centre de celles-ci il y a un concours de photo. On recherche le sujet familia pour la prochaine campagne publicitaire de familia. Pendant le tour familia à travers la Suisse alémanique, les consommateurs plongent dans le monde de la marque familia. Ils en profitent pour goûter les derniers mueslis familia, s'interrogent sur leur sentiment patriotique et peuvent repartir avec une photo gratuite.

Au grand concours anniversaire des vacances en famille et des prix immédiats d'une valeur totale de plus de CHF 75'000.- seront distribués.

Vous trouverez plus d'informations sur le tour anniversaire de familia et le concours sous www.60-familia.ch.



le vrai muesli suisse



RELAX Convivialité, exotisme et un zeste de branchitude.



GASTRO Les petits-déjeuners gourmands des grandes toques.



FERMIER Produits du terroir et terrasses champêtres.

Brunchs gourmands

Les 81 meilleures adresses de Suisse romande



LE BRUNCH GASTRO

DU MONTREUX PALACE (VD)

Un petit aperçu de la richesse des douze somptueux buffets du palace montreuisien.



LE BRUNCH RELAX

DU HAPPY DAYS COFFEE, À VERSOIX (GE)

Un vrai brunch ricain comme aux States, avec bagels, hamburgers, œufs au bacon, pancakes...



LE BRUNCH FERMIER

DU CHALET ROTEN, À SAVIÈSE (VS)

Que des produits maison, de la traditionnelle assiette valaisanne jusqu'au gâteau saviésan.



TABLE PRINCIÈRE

AU MONTREUX PALACE (VD)

Cadre du fastueux brunch: les superbes salons de style Belle Epoque du légendaire palace lémanique.



DÉCOR HOLLYWODIEN

AU HAPPY DAYS COFFEE, À VERSOIX (GE)

Un décor à l'image de la cuisine: coloré, branché, un brin kitsch et terriblement américain.



DÉJEUNER SUR L'HERBE

AU CHALET ROTEN, À SAVIÈSE (VS)

Aux beaux jours, le brunch se prend sur la terrasse, devant le croquignolet chalet chambre d'hôtes de Louise Roten.

RÉSERVATION CONSEILLÉE

Vu le succès croissant de ces brunchs, il est prudent de réserver, même si l'établissement ne le mentionne pas explicitement.

VAUD

Gastro

LAUSANNE

Beau-Rivage Palace

Place du Port 17-19

☎ 021 613 33 33

www.brp.ch

C'est dans la belle rotonde vitrée ouverte sur le parc et le lac que se tient le brunch du Beau-Rivage. Un repas à part entière, qui se veut une initiation aux traditions culinaires des cinq continents. Un espace est dédié aux enfants, qui peuvent aussi profiter du parc de l'hôtel.

Prix: 96 fr., 48 fr. jusqu'à 12 ans, gratuit jusqu'à 5 ans.

Horaires: de 12 h 30 à 14 h.

Lausanne-Palace

Côté Jardin

Rue du Grand-Chêne 7-9

☎ 021 331 32 08

www.lausanne-palace.com

Le buffet servi 7/7 au Côté Jardin, un restaurant en verrière donnant sur une superbe terrasse, est réputé. Le brunch du dimanche est encore mieux: salades de fruits de mer ou de légumes, antipasti délicieux, fougasse et poissons marinés précédés de jolis plats chauds, des fromages de chez Dufaux et Duttweller, puis un somptueux buffet de desserts.

Prix: 78 fr., 45 fr. jusqu'à 12 ans.

Horaires: de 12 h à 14 h 30.

LE MONT-PÉLERIN

Hôtel Mirador-Kempinski

Le Patio

Chemin de l'Hôtel Mirador 5

☎ 021 925 11 11

www.kempinski.com

Embarquement immédiat pour un survol du Léman! Derrière les baies vitrées du Patio ou sur sa terrasse panoramique, c'est à un tour du monde gastronomique que vous invite le brunch dominical. Du petit-déjeuner

traditionnel jusqu'aux douceurs en passant par les spécialités nordiques, asiatiques et les viandes et poissons à la plancha, on se régale.

Prix: 80 fr., 40 fr. pour les 7-12 ans, gratuit pour les moins de 6 ans.

Horaires: le dimanche de 11 h 30 à 14 h 30.

ORBE

Guignard-Desserts

Grand-Rue 17-19

☎ 024 442 81 20

www.guignard-desserts.com



Les brunchs de Philippe Guignard sont pris d'assaut avec le même engouement depuis des années. Après un assortiment de pains, viennoiseries, cakes, croissants, birchers, salades de fruits... et une sélection de plats froids (charcuterie, terrines de viande et de poisson, salades, fromages) et de plusieurs plats chauds auxquels s'ajoutent quiches et pizzas, se profile l'irrésistible buffet de desserts.

Prix: 65 fr., 33 fr. de 5 à 11 ans, 23 fr. pour les moins de 5 ans.

Horaires: le samedi et le dimanche de 11 à 15 h.

MONTREUX

Montreux-Palace

Avenue Claude-Nobs 2

☎ 021 962 12 00

www.montreux-palace.ch

Ouverture des festivités à midi, dans le superbe hall de ce palace légendaire: ce ne sont pas moins de douze somptueux buffets d'un brunch réputé loin à la ronde qui attendent les convives. Tout commence avec l'étape petit-déjeuner (viennoiseries, œufs, fruits, jus), puis on passe aux hors-d'œuvre gourmands. La suite évolue d'une semaine à

l'autre sur un thème de saison, ou une destination. Pour se clore avec des desserts de conte de fées. Salle de jeux pour les enfants, avec château gonflable; garderie gratuite. Le tout avec la vue sur le lac. Une fois l'an, le brunch a lieu en cuisine, un must insolite et pris d'assaut.

Prix: 82 fr., 41 fr. de 6 à 12 ans, gratuit jusqu'à 5 ans.

Horaires: le dimanche de 12 à 15 h.

LES RASSES

Grand Hôtel

Route des Alpes 25

☎ 024 454 19 61

www.grandhotelrasses.ch

Dans la grande salle à manger Belle Epoque, ou sur la terrasse panoramique entièrement refaite quand le temps le permet, on pioche dans les belles propositions d'un buffet d'entrées froides et chaudes, puis de plats chauds et de verrines pour le dessert. Un balcon panoramique à redécouvrir depuis qu'une nouvelle direction s'emploie avec enthousiasme à le faire vivre.

Prix: de 34 à 38 fr., moitié prix pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Horaires: le dimanche dès 11 h.

VEVEY

Confiserie Poyet

Rue du Théâtre 8

☎ 021 921 37 37

www.confiseriepoyet.ch

La meilleure confiserie de la ville propose le dernier dimanche de chaque mois un brunch réputé. Après les pains et viennoiseries, c'est tout un menu qui se déroule devant les hôtes: buffet d'entrées, plats chauds de poisson et de viande et desserts sont la carte de visite de la maison.

Prix: 52 fr., 3 fr. par année d'âge jusqu'à 11 ans, gratuit jusqu'à 5 ans.

Horaires: le dernier dimanche de chaque mois de 11 à 14 h.

Grand Hôtel du Lac

Rue d'Italie 1

☎ 021 925 06 06

www.ghdl.ch

Tous les dimanches à midi, les salles et salons raffinés de cet hôtel au charme unique vivent

au son du piano et de buffets aussi somptueux que le décor. Salades, entrées, viandes et poissons se succèdent avant les fromages et les desserts. Le service de babysitting à l'atelier des enfants est compris dans le prix. En juillet et août, le brunch est remplacé par un barbecue au prix de 69 fr. par personne.

Prix: 79 fr., 39 fr. pour les enfants de 6 à 12 ans.

Horaires: le dimanche de 12 à 15 h.

Hôtel des Trois Couronnes

Rue d'Italie 49

☎ 021 923 32 00

www.hoteldestroiscouronnes.ch



L'Hôtel des Trois Couronnes propose le cosy We Love Sundays Brunch sur fond de musique live. Les plats thématiques varient. Mais il y a toujours des entrées froides (bresaola, caviar d'aubergine, saumon fumé...), des plats chauds (gambas poêlées, carré d'agneau, cuissot de veau au romarin...), un assortiment de fromages puis une farandole de desserts gourmands. Espace ouvert et ambiance lounge. Garderie surveillée, jeux et animations avec menu spécial.

Prix: 78 fr., 48 fr. par enfant jusqu'à 12 ans, menu garderie à 18 fr.

Horaires: le dimanche de 12 à 15 h.

YVERDON-LES-BAINS

Hôtel La Prairie

Avenue des Bains 9

☎ 024 423 31 31

www.hoteldelaprairie.ch

Un brunch tablant sur les produits de saison mis en valeur par des apprêts inspi-

rés. Au traditionnel buffet de petit-déjeuner (viennoiseries, pains, céréales, salade de fruits) succède le buffet d'entrées froides (miroir de truite vapeur, fraîcheur de crabe, verrine de gambas, foie gras...) puis divers plats chauds (gigot d'agneau, volaille cuite à basse température, asperges...). Les fromages ont été affinés par Sterchi et le buffet de desserts est signé Philippe Guignard.

Prix: 65 fr., 33 fr. pour les enfants de 5 à 12 ans, 23 fr. de 3 à 4 ans, gratuit jusqu'à 2 ans.

Horaires: le dimanche de 11 à 15 h.

Relax

BAULMES

L'Auberge

Rue de l'Hôtel-de-Ville 16

☎ 024 459 11 18, 076 316 53 60

www.lauberge.ch

Un brunch aux saveurs originales au cœur d'un village du pied du Jura. Ici, on mise sur le bon et le beau. Et le site internet le promet: pas de micro-onde ou de steamer. Les plats sont cuisinés minute avec des produits frais de saison: pains, confitures et fromages, poissons fumés, compotes maison, et verrines style cocktails dinatoires. Risotto ou soupe laksa à base de lait de coco en plat chaud.

Prix: 50 fr., 25 fr. par enfant dès 6 ans.

Horaires: le dimanche (éventuellement le samedi midi) à partir de 11 h sur réservation dès 2 personnes.

ÉCHALLENS

Maison du Blé et du Pain

Place de l'Hôtel-de-Ville 5

☎ 021 881 50 71

www.maison-ble-pain.com

Un brunch incontournable, vieux comme le monde ou presque. Tellement qu'il ne s'appelle pas brunch mais Grand petit-déjeuner, un peu comme si l'on s'attablait chez Mère-Grand. Comme à la maison, donc, mais franchement bon.

Prix: 32 fr., 2 fr. par année d'âge pour les enfants.

Horaires: de 8 h 30 à 14 h tous les jours sauf le lundi.

LAUSANNE

La Couronne d'Or

Rue des Deux-Marchés 13

☎ 021 311 38 17

www.couronnedor.ch

Dans un miniespace au cœur de la ville, à côté de la place de la Riponne, des brunchs gourmands aux intitulés qui fleurent bon les contes pour enfants. Ici la princesse ne mange pas que le petit-pois de son matelas et le prince nourrit sa gueule de bois au fromage et à la charcuterie. Debout les braves!

Prix: assiettes entre 15 et 20 fr.

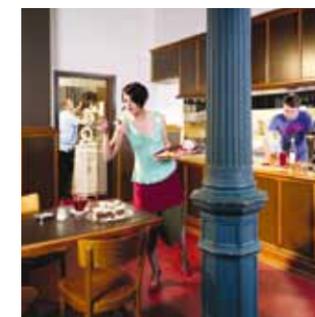
Horaires: le dimanche entre 11 et 15 h.

Café de Grancy

Avenue du Rond-Point 1

☎ 021 616 86 66

www.cafedegrancy.ch



Des brunchs les samedis et dimanches pour se régaler plutôt deux fois qu'une. Avec tout ce dont on peut rêver: du pain-confiture aux pommes de terre au bacon en passant par le saumon, les crêpes et les burgers. Difficile de faire plus complet. Le repaire absolu des bobos dans une déco charmante. Seul bémol: superbroyant.

Prix: 32 fr.

Horaires: samedi et dimanche de 10 à 15 h.

Café des Avenues

Avenue de Jurigoz 20

☎ 021 616 11 11

www.cafe-des-avenues.ch

Un café-restaurant à l'allure d'ancienne brasserie, baigné de soleil quand il est au rendez-vous, des sirops artisanaux, des bières et une ambiance comme chez soi (la corvée vaisselle en moins). Petit-déjeuner classique, mais aussi tartines salées ou omelettes avec salade, crêpes

salées et sucrées. Pour les toutes grosses faims de ceux qui se sont levés tôt ou pas couchés du tout, une entrecôte parisienne (spécialité de la maison) avec des pommes de terre country.

Prix: petit-déjeuner classique à 16 fr., omelettes, tartines et crêpes salées entre 8 et 18 fr.

Horaires: samedi, dimanche et jours fériés de 10 à 15 h.

Le Bleu Léopard

Rue Enning 10

☎ 021 321 38 30

www.bleu-lezard.ch

Des club-sandwichs originaux et de vrais petits-déjeuners à l'anglaise pour lendemains d'hier difficiles. Un brunch spécial detox avec yogourt, salade de fruits, céréales et kombucha pour ceux qui aiment se faire du bien. Une institution à prix ultraraisonnables.

Prix: formules entre 13 fr. 50 et 36 fr.

Horaires: le dimanche de 10 h 30 à 16 h.

Le Zinéma

Rue du Maupas 4

☎ 021 311 29 30

www.zinema.ch

Un brunch arty et bohème. Les formules adultes s'intitulent Amélie Poulain et Michael Moore et se distinguent par le nombre d'éléments que l'on peut rajouter au petit-déj classique: spécialités salées et sucrées, œufs à la coque, houmous maison, fromages, jambons, birchers, bière artisanale... Le troisième dimanche de chaque mois, on peut même se faire tirer le tarot.

Prix: Toony Kidz à 10 fr., formules adultes entre 14 et 21 fr.

Horaires: le dimanche de 10 à 14 h (réservation par e-mail: marie.klay@zinema.ch).

Le TOM Café

Musée olympique

Quai d'Ouchy 1

☎ 021 621 67 08

www.olympic.org/fr/musee

Au dernier étage du Musée olympique, ce café vitré et ouvert sur les jardins et le Léman n'offre pas seulement un cadre et une vue superbes, mais également un brunch sympa et gourmand le week-end. On

y trouve les traditionnels pains et viennoiseries, pancakes, jus de fruits ainsi que des mets chauds, des viandes froides et des salades.

Prix: 37 fr., 2 fr. par année d'âge pour les enfants en dessous de 12 ans.

Horaires: samedi et dimanche de 11 h à 14 h 30.

LE MONT-SUR-LAUSANNE

Le Chalet-des-Enfants

Route du Chalet-des-Enfants

☎ 021 784 44 80

www.chaletdesenfants.ch



En pleine nature, pas loin de Lausanne, une jolie auberge point de départ de promenades sympas pour la digestion. Le brunch est très classique, avec pains, viennoiseries, confitures, fromages, viandes froides, bircher et œufs fournis par de petits producteurs locaux. L'ambiance est familiale autour de la grande place de jeux et sous le regard de serveurs compréhensifs. Seul hic, il faut venir tôt et partir tôt. Après, on vous chasse. Gentiment mais sûrement!

Prix: 29 fr. ou 2 fr. 50 par année d'âge.

Horaires: samedi, dimanche et jours fériés de 9 h 30 à 12 h.

MORGES

Le Balzac

Rue Louis de Savoie 37

☎ 021 811 02 32

www.balzac.ch

Un brunch de compétition avec des thés en vrac à s'en faire tourner la tête. C'est le graal de pouvoir obtenir une réservation dans ce salon de chocolats, cafés et thés enchanteur. Mieux vaut donc s'y prendre tôt. On vous conseille la balade sur les quais voisins pour vous remettre de vos excès. ▶

Prix: 55 fr., moitié prix de 6 à 11 ans, gratuit de 1 à 5 ans.
Horaires: le dimanche dès 11 h.

PUIDOUX

La Buritaz

Chemin de la Buritaz 1a

© 021 946 56 50

www.laburitaz.ch

Dans cette auberge chic du Mont-Pèlerin, il faut venir avec une grosse faim si l'on veut tester la tartine de Nutella sur tresse au beurre, les salades composées, les steaks à la plancha faits minute, les anti-pasti méditerranéens, la truite fumée et terminer avec les meringues crème double. Vous n'êtes pas obligé de tout tester, mais comme c'est à discrétion...

Prix: 45 fr., 3 fr. par année d'âge pour les enfants jusqu'à 12 ans.

Horaires: le dimanche de 10 à 15 h (du 1^{er} mai au 30 septembre).

ROMAINMÔTIER

La Maison du Prieur

Cour du cloître

© 024 453 13 50, 022 366 01 53

www.eventsetsaveurs.ch



Décor somptueux et ambiance garantie avec concerts de qualité dans cet édifice monastique légendaire. Plus qu'un brunch, une activité en soi. Les convives sont mélangés et installés à de grandes tables. Buffet gargantuesque style médiéval, maison du XIII^e siècle oblige. Le froid, le chaud, les desserts, tout est bon. A côté, le Nozon et la campagne pour des balades.

Prix: 68 fr.

Horaires: les dimanches de 10 h 30 à 14 h (calendrier sur le site).

SAINT-SULPICE

Starling Hôtel

Route cantonale 31

© 021 694 86 00

www.shlausanne.com

Le Starling Hôtel, nouvellement implanté sur le campus de l'EPFL, pense à tout. La vue sur le lac et les montagnes pour les adultes en manque de sérénité, un espace dédié avec jeux et coloriages pour les enfants qui ne veulent pas se dévouer dans l'herbe. Sans oublier le principal intérêt, culinaire évidemment: des jus de fruits, des focaccias, de petites salades fraîches, des œufs et des desserts.

Prix: 42 fr., 28 fr. pour les enfants de 6 à 12 ans, gratuit pour les moins de 6 ans.

Horaires: le dimanche de 11 h 30 à 15 h.

VEVEY

Z Fork

Rue du Léman 2

© 021 922 18 13

www.zfork.ch

On ne l'a pas encore goûté, car Z Fork on the Water vient d'ouvrir. Mais, sachant que c'est la brigade de la Station des Sens qui a déménagé ici, face au lac et à la mégafourchette plantée devant l'Alimentarium, on se dit que c'est en toute confiance que l'on peut aborder ce brunch. Un concept à l'américaine, donc à la carte, avec viennoiseries, œufs, gaufres et pancakes, mais aussi des plats chauds. Terrasse verdoyante sur le quai.

Prix: à la carte.

Horaires: le dimanche.

Fermier

BEX

La ferme du Tourne-Sol

Odile Misselier

Route de la Croix

© 024 463 26 43

www.tourne-sol.ch

Sur la colline de Chiètres, à 4 kilomètres des Bains de Lavey, Odile Misselier vous accueille dans sa jolie ferme au milieu de la nature. Dans son réfectoire en cas de mauvais temps ou sur la terrasse abritée d'un grand parasol aux beaux jours, son brunch

se décline en deux variantes: lait, beurre et confiture maison ainsi que son fromage d'alpage au petit-déjeuner; charcuteries, rosbif et œufs de la ferme pour le déjeuner amélioré.

Prix: entre 8 et 15 fr.

Horaires: de 7 h à 11 h 30, 7/7, à partir de 5 personnes et sur réservation.

BUSSY-CHARDONNEY

La Ferme aux saveurs d'autrefois

Rue de la Poste 5

© 021 800 40 84

www.ferme-aux-creteigny.ch



Sur une jolie terrasse couverte durant la belle saison (du 1^{er} mai à mi-octobre), cette ferme familiale propose un buffet garni de fromages, œufs, jambon de campagne, röstis, salades diverses, terrines, pain au feu et à la mégafourchette plantée devant l'Alimentarium, on se dit que c'est en toute confiance que l'on peut aborder ce brunch. Un concept à l'américaine, donc à la carte, avec viennoiseries, œufs, gaufres et pancakes, mais aussi des plats chauds. Terrasse verdoyante sur le quai.

Prix: 35 fr., 1 fr. 50 par année d'âge de 5 à 13 ans, 5 fr. jusqu'à 4 ans.

Horaires: tous les dimanches de 9 h 30 à 14 h (brunch servi jusqu'à 13 h 30).

CORCELLES-LE-JORAT

Au Chaudronet

Katia Bernhard

Chemin de la Moille-Messely 7

© 021 903 13 58

www.auchaudronet.jimdo.com

A quinze minutes de Lausanne, un havre de paix blotti entre Jorat et Haute-Broye au milieu des forêts, où l'on vous reçoit comme à la maison. Dans le cernot familial ou en terrasse, on vous servira une cuisine du cœur à base de produits artisanaux et locaux: yogourts de la laiterie, jus de pomme, confitures, fromages, œufs, lard, tresse, beurre.

Prix: 15 fr. par personne, 8 fr. pour les enfants de 5 à 15 ans.
Horaires: sur réservation (minimum 4 personnes).

CREMIN

Restaurant à la ferme

Guylène Champigny

Chemins des Ecoliers 5

© 021 906 88 27, 079 700 78 79

www.restaurantalaferme.ch

Sentier aventure, parcours VTT avec obstacles (location), swin-golf, minigolf, la base de loisirs de Cremin propose toute une palette d'activités sportives que l'on peut accompagner d'un brunch suisse, espagnol ou antillais dans le restaurant attendant. Le buffet accueille donc en alternance pizzas, röstis, jambon à l'os, achards de légumes, boudin antillais, gratin de patates douces, tortillas, paella, gâteau aux amandes et aux oranges...

Prix: entre 38 et 40 fr. selon le type de brunch, 2 fr. 50 par année d'âge de 8 à 12 ans.

Horaires: le dimanche sur réservation (jusqu'au 26 octobre).

FERLENS

Calèche du Jorat

Simone Emery

Route des Channes 1

© 021 903 18 92, 079 712 71 43

www.caleche-jorat.ch

Ici, on vient surtout pour visiter la ferme et ses animaux ou pour les balades en tracteur. Ce qui se concilie très bien avec un brunch matinal alimenté par les produits de ladite ferme: pain au levain, tresse, petits pains au sucre, tartes à la crème, confitures, œufs et fromage des Brigands du Jorat. Le tout servi par beau temps sur la terrasse ou dans une cabane en bois en cas de pluie.

Prix: à partir de 15 fr. par adulte.
Horaires: tous les jours sauf le dimanche à partir de 10 h, sur demande à partir de 5 personnes.

VULLIERENS

Aux Lauriers

Anne-France et Pierre Muller

Rue du Gland 11

© 021 869 98 08, 079 376 62 92

www.auxlauriers.ch

Au cœur de Vullierens et donc à deux pas du célèbre château aux iris, ce gîte rural propose en fin de semaine des petits-déjeuners et des brunchs servis dans la boutique de produits du terroir attenante ou dans le grand jardin de l'autre côté de la rue. Au menu, pain complet, œufs, tartes salées et sucrées, jus de pomme, fruits et viandes de la ferme que complètent les tresses du boulanger de Romanel et les charcuteries et fromages du village.

Prix: 10 fr. le petit-déjeuner, 35 fr. le brunch.

Horaires: vendredi et samedi matin, petit-déjeuner sans réservation ou brunch sur commande.

GENÈVE

Gastro

GENÈVE

Président Wilson

Quai Wilson 47

© 022 906 66 66

www.hotelpresidentwilson.com



C'est sur la terrasse (couverte en hiver) du premier étage de ce luxueux palace donnant sur la rade et le Mont-Blanc que se tient le brunch dominical. Buffets froids et chauds, salés et sucrés, s'inspirent des trois restaurants de l'hôtel (libanais, japonais, gastronomique). De mezzes en sushis, on s'achemine vers des plats chauds servis à table et suivis d'un grand buffet de desserts (cheesecake incontournable, pâtisseries). Animations pour les enfants.

Prix: 75 fr. par personne, 40 fr. pour les 6 à 12 ans, gratuit jusqu'à 5 ans.

Horaires: le dimanche de 11 à 15 h.

PHOTOS: DR

Parc des Eaux-Vives

Quai Gustave-Ador 82

© 022 849 75 75

www.parcdeseauxvives.ch

Dès les beaux jours, pensez aux originaux paniers pique-nique (de 22 à 32 fr. par personne) et aux paniers apéritif (20 fr.) proposés par cet hôtel niché au cœur d'un parc idyllique. Les dimanches d'octobre à mai, cette belle maison propose aussi un brunch, avec des animations pour les enfants.

Prix: 75 fr. par personne, 50% pour les 6 à 12 ans, gratuit jusqu'à 5 ans.

Horaires: paniers pique-nique disponibles tous les jours de la semaine et à commander 24 heures à l'avance.

Hôtel Mandarin Oriental

Le Sud

Quai Turretini 1

© 022 909 00 00

www.mandarinoriental.com

Au restaurant Le Sud, tout débute par des entrées au buffet, puis des plats chauds, et se termine par un très beau buffet de desserts. Le prix inclut également une boisson d'accueil, ainsi que les boissons chaudes et les jus de fruits. Salon d'animations pour les enfants avec nounou.

Prix: 78 fr., 35 fr. de 6 à 12 ans, gratuit jusqu'à 5 ans.

Horaires: le dimanche de 12 à 15 h.

Relax

CAROUGE

L'auberge du Cheval Blanc

Place de l'Octroi 15

© 022 343 61 61

www.lechevalblanc.ch

Parole de fans (Jessica et François, c'est de vous qu'on parle!), l'endroit est branché et vintage à la fois. Le brunch y est complet, simple, délicieux et à volonté, avec une carte qui change en fonction des saisons et des produits d'excellente qualité. Réservez conseillée, car le lieu et sa terrasse sont fort courus.

Prix: 29 fr., 1 fr. par année d'âge jusqu'à 10 ans.

Horaires: à partir de 11 h samedi et dimanche.

Le Labo

Rue Vautier 27

© 022 343 11 11

www.restaurant-lelabo.ch



Un restaurant italien au centre du Vieux-Carouge et des arcades de pierre pour un supplément d'âme. Tous les dimanches, un buffet alléchant d'antipasti et de spécialités méditerranéennes sucrées et salées. Buon appetito!

Prix: 28 fr.

Horaires: le dimanche de 11 à 16 h.

O Calme

Rue Ancienne 36

© 022 301 22 20

www.ocalme.com

Un brunch calme peut-être, mais gourmand assurément. Avec différentes formules plus ou moins copieuses combinant blinis au saumon, œufs brouillés, pancakes, tartines et bircher, fromages et viande séchée. Ou comment bien commencer son dimanche dans la sérénité.

Prix: formules entre 22 et 38 fr.

Horaires: samedi et dimanche dès 10 h.

CHAMBÉSY

Au P'tit Bonheur

Chemin des Cornillons 4

© 022 758 08 48

www.auptitbonheur.ch

Un œuf bénédicte accompagné de pommes de terre grillées et de légumes du jour! Qui dit mieux? A arroser d'un mimosa pour faire de cette expérience un souvenir inoubliable. Un brunch d'exception, comme dans les meilleures maisons, à déguster sur la terrasse sous les platanes. Et les gamins ont une grange 1900 comme salle de jeux et parfois un magicien pour les divertir.

Prix: 28 fr. le menu brunch, œufs bénédicte entre 21 fr. 50 et 25 fr. 50.

Horaires: de 10 à 15 h.

LE GRAND-SACONNEX

Starling Café

Route François-Peyrot 34

© 022 747 02 47

www.starling-cafe.ch

Il faut être honnête, le brunch des P'tits Chefs du Starling Café est plus un concept et une activité qu'un bête grand petit-déjeuner. Spectacles, clowns, jeux, ateliers culinaires où vos bambins confectionnent des gâteaux à emporter, l'aventure qui se déroule le dernier dimanche de chaque mois a pour intention d'éblouir les kids avant leurs parents (qui auront quand même de quoi grignoter, rassurez-vous).

Prix: 59 fr., moitié prix de 4 à 12 ans, gratuit de 0 à 3 ans.

Horaires: le dernier dimanche de chaque mois dès 12 h.

GENÈVE

Brasserie des Halles de L'île

Place de l'Île 1

© 022 311 08 88

www.brasseriadeshalledelile.ch

Une belle architecture au bord du Rhône en guise d'écrin pour un brunch urbain. Le samedi à la carte et le dimanche en version buffet à volonté. A déguster en hochant la tête au rythme de la musique. Attention à ne pas vous mordre la langue!

Prix: 39 fr., moitié prix pour les 6-16 ans.

Horaires: samedi et dimanche de 11 h à 15 h 30.

Le Coup de Girafe

Rue du Maunoir 18

© 022 700 96 32

Ici, on vient pour les sourires et pour l'ambiance mi-brocante, mi-salon de thé. Meubles chinés et plats sans chichi. Mention spéciale pour la quiche figues, chèvre et miel. Comme un furieux goût de reviens-y!

Prix: à la carte.

Horaires: de 10 à 16 h.

Les Fleurs de Marie

Rue de la Faucille 8

© 022 733 47 30

www.fleursdemarie.ch

Pour un peu, on se croirait chez une copine. Du rose, des fleurs, du kitsch, un univers trop mignon pour être ignoré. Grignoter une tarte et quelques gourmandises à l'une des trois tables de ce joli petit bijou des Grottes ressemble à la cerise sur le gâteau! Note: ici, il faut prendre son temps et patienter, la rapidité du service n'est pas à la carte.

Prix: 25 fr.

Horaires: samedi de 8 à 14 h et dimanche de 10 à 14 h.

Le 5 Portes

Rue de Zurich 8

© 022 731 84 38

www.les5portes.com

En plein cœur des Pâquis, dans une ambiance brasserie chaleureuse avec tables en bois et canapés au coin du feu, un brunch pour les branchés qui viennent souvent accompagnés de leurs enfants. Les différentes formules à l'intitulé exotique vont de l'assiette nordique au cheeseburger pommes frites. Oreilles sensibles s'abstenir.

Prix: formules entre 21 et 24 fr.

Horaires: dimanche de 11 à 17 h.

Parc des Bastions

Promenade des Bastions 1

© 022 310 86 66

www.bastions.ch

Un brunch dans un décor 1900, idéal pour jouer les belles et les gentlemen un peu chics. Plus guindé que réellement décontracté, mais rien ne vous empêche de vous y sentir bien... surtout dans ce cadre naturel enchanteur.

Prix: 48 fr. adultes, 39 fr. seniors, 24 fr. de 6 à 12 ans, gratuit pour les moins de 6 ans.

Horaires: dimanche de 11 h 30 à 14 h.

VERSOIX

Happy Days Coffee

Chemin de Pont-Céard 12

© 022 779 00 00

www.americanbreakfast.ch

Pour un brunch ricain comme aux States dans les diners. Bagels, milkshakes, pancakes, club-sandwichs, œufs, burgers...

Un carton avec le décor en plus. Pour un peu on ne serait pas étonné d'y rencontrer Fonzie!
Prix: Happy Days Breakfast à 21 fr., Kid's Menu à 8 fr.

Horaires: 7/7.

VÉSENAZ

Gourmet Brothers

Route de Thonon 52

© 022 772 30 30

www.gourmetbrothers.ch

Les frères gourmets nous donnent envie d'inviter la famille à partager un smoothie, des tartes salées ou sucrées ou même, gourmandise ultime, un œuf cocotte petit-pois parmesan dans ce lieu trendy et sympathique. Les produits sont d'une qualité irréprochable, le buffet est à volonté et les spécialités aux œufs en option.

Prix: de 30 à 34 fr.

Horaires: le dimanche de 9 à 15 h.

FRIBOURG

Gastro

MORAT

La Pinte du Vieux Manoir

Rue de Lausanne 18

© 026 678 61 61

www.vieuxmanoir.ch



Si le prestigieux Vieux Manoir reste fermé, la Pinte, située en bordure du parc de cette magnifique propriété donnant sur le lac, poursuit son bonhomme de chemin. Notamment avec des brunchs campagnards tous les dimanches: viennoiseries et pains, thés et jus de fruits, entrées chaudes et froides, plats divers et desserts préparés par le chef du Vieux Manoir, Franz

Faeh, sont dressés sous la forme d'un généreux buffet.

Prix: à partir de 68 fr. par personne.

Horaires: le dimanche de 11 à 14 h.

Relax

BULLE

Restaurant Les Halles

Rue de la Promenade 44

© 026 912 72 56

www.halles.ch

Dans le jus d'accueil, il n'y a pas de bulles. Mais quelques vitamines. De quoi bien commencer le mois. Sur la table du buffet, de bonnes choses. Rien de puissamment original, mais qu'importe puisque le goût est là. On sort des Halles rasséréiné, tant par le sourire du personnel que par le petit-déjeuner.

Prix: 59 fr.

Horaires: de 10 à 14 h le premier dimanche du mois.

FRIBOURG

Boulangerie Saudan

Route de Villars 38

© 026 424 15 83

www.boulangerie-saudan.ch

Eux, ce sont les vainqueurs du Swiss Bakery Trophy en 2012-2013. Chez Saudan, le brunch c'est tous les jours du mardi au dimanche. Une entreprise familiale pour un brunch très simple: un peu du fromage, un peu de viande froide, du local, des confitures maison et le pain des fours de la boulangerie. Terrasse, véranda, espace pour les enfants, place de jeux dehors: une affaire de famille, on vous dit.

Prix: formules à 12 et 17 fr.

Horaires: de 10 h 30 à 14 h le dimanche.

difficile de repartir! Surtout pour les enfants, qui ont droit à une carte spéciale

Prix: plats à la carte entre 17 et 24 fr.

Horaires: samedi et dimanche à partir de 11 h 30.

Café de l'Ancienne Gare

Esplanade de l'Ancienne-Gare 3

© 026 322 57 72

www.cafeancienegare.ch



Ce café qui se revendique culturel s'est installé en 2007 dans les bâtiments rénovés de l'ancienne gare de Fribourg. On compose son brunch (3 ou 5 éléments) à partir d'une liste. On coche sur omelette, cheddar, jambon de la borne, pain perdu, beans-saucisses, œufs à la coque, au plat ou mi-mollet, fruits frais... et on déguste sur une grande ardoise servie à table. Ambiance familiale avec parfois des concerts de la Haute Ecole de musique de Lausanne.

Prix: formules à 12 et 17 fr.

Horaires: de 10 h 30 à 14 h le dimanche.

GRANGES-PACCOT

L'Auberge Aux 4 Vents

Grandfey 124

© 026 321 56 00

www.aux4vents.ch

Une adresse incontournable pour qui souhaite passer une nuit d'exception dans des chambres originales. Les brunchs du dimanche, un festival de thés raffinés et de produits régionaux souvent bios et succulents sont aussi à tomber. Par beau temps, le jardin est édenique.

Prix: 26 fr., 13 fr. pour les enfants de moins de 12 ans.

Horaires: le dimanche de 10 à 14 h.

VILLARS-SUR-GLÂNE

Le Souffleur-Nuithonie

Rue du Centre 7

© 026 407 51 50

www.equilibre-nuithonie.ch

Le restaurant de cet espace culturel inspirera sûrement les rêveurs du dimanche matin et leurs enfants, qui auront de l'espace dehors pour se dégourdir les jambes. Les gourmands ne sont pas en reste, puisque le buffet des nourritures terrestres est à volonté.

Prix: 32 fr., 19 fr. de 6 à 10 ans, 12 fr. de 2 à 5 ans.

Horaires: le dimanche de 10 h à 14 h 30.

Fermier

ALTERSWIL

Ernst & Annelies Ulrich

Ober Maggenberg 31

© 026 494 13 30, 077 211 12 38

Retraités plutôt actifs, Ernst et Annelies Ulrich reçoivent leurs hôtes dans leur bed and breakfast ou pour des aventures sur la paille. Et tous les matins, il est possible de déguster dans la ferme familiale ou en terrasse un brunch à base de produits de la ferme (confitures, beurre, tresse, pain, œufs, lait, fromage et jambon). Sans oublier les célèbres rôtis maison avec les patates du domaine.

Prix: 25 fr., 1 fr. par année d'âge jusqu'à 15 ans.

Horaires: 7/7 sur réservation à partir de 6 personnes.

BARBERÈCHE

Elsbeth et Beat Aeberhard

Petit-Vivvy 11

© 026 684 19 62

Cela fait des années qu'Elsbeth et Beat Aeberhard pratiquent l'agrotourisme: tipis, aventure sur la paille, chambres d'hôtes, école à la ferme... leur ferme du Petit-Vivvy, à deux pas du lac de Schiffenen, voit défiler du monde toute l'année. Les brunchs sont servis la plupart du temps dans la grande cuisine de la ferme familiale, avec quasiment que des produits de l'exploitation: rôtis, œufs, pain, tresse, beurre, confiture, jambon ou saucisson fermiers, fruits.

Prix: 26 fr., 16 fr. en dessous de 16 ans.

Horaires: de 7 à 11 h sur réservation au minimum deux jours avant.

DOMPIERRE

Ferme Ducry

Pierre-Yves et Fouzia Ducry

Le Bastillon 1

© 026 675 45 10

www.magiedelaferme.ch



Au cœur de la Basse-Broye fribourgeoise, Pierre-Yves et Fouzia Ducry tiennent une exploitation laitière associée à de grandes cultures. Originaire de Casablanca, Fouzia propose sur réservation des brunchs suisses ou marocains à base de produits de la ferme servis dans un authentique salon royal marocain ou dans une tente berbère. Difficile de choisir entre le gâteau au lard cuit au feu de bois et les brochettes de kefta!

Prix: brunch fermier: 35 fr., 17 fr. 50 pour les enfants à partir de 8 ans, 1 fr. par année d'âge jusqu'à 7 ans; brunch marocain: 42 fr., 21 fr. pour les enfants à partir de 8 ans, 1 fr. par année d'âge jusqu'à 7 ans.

Horaires: du jeudi au dimanche, sur réservation à partir de 6 personnes.

ONNENS

Ferme des Planchettes

Marie-Jeanne Bronnimann

La Planchette 60

© 026 470 12 31, 079 298 36 76

Connue pour sa table d'hôtes jusqu'aux confins des Etats-Unis et de l'Australie, Marie-Jeanne Bronnimann, cuisinière émérite passionnée des produits du terroir, y propose de somptueux brunchs composés uniquement de produits maison: tresse,

cuchaule, pain, beurre, confiture, œufs, bircher, vacherin, sérac, rôsti, jambon, tarte aux fruits, crème ménagère, bricelets, pains d'anis... et on a dû en oublier.

Prix: 29 fr. par adulte.

Horaires: de 10 à 14 h en fin de semaine, sur réservation et à partir de quatre personnes.

NEUCHÂTEL

Gastro

NEUCHÂTEL

Beau-Rivage Hotel

Esplanade du Mont-Blanc 1

© 032 723 15 15

www.beau-rivage-hotel.ch

Ce ne sont pas moins de 24 mètres de buffet que propose ce palace face au lac. Après les incontournables du petit-déjeuner (croissants, viennoiseries, fruits frais), un grand choix de hors-d'œuvre chauds et froids, des plats chauds préparés devant les convives, des fromages de douceurs font la réputation de ce brunch dominical qui se prolonge d'un buffet spéciale-ment réservé aux enfants.

Prix: 70 fr. par personne, 35 fr. de 6 à 12 ans, gratuit jusqu'à 5 ans.

Horaires: le dimanche de 11 h 30 à 14 h.

Hôtel Palafitte

Route des Gouttes-d'Or 2

© 032 723 02 02

www.palafitte.ch

Tous les dimanches, une large palette de délicatesses est servie dans ce palace sur pilotis dont le restaurant vient d'être rénové. Face au lac, le brunch s'articule autour de buffets chauds et froids, complétés par des fromages et des desserts. Un espace est prévu pour les enfants. Une coupe de champagne est comprise dans le prix pour les adultes.

Prix: 74 fr. par personne, 37 fr. de 6 à 12 ans, gratuit jusqu'à 6 ans.

Horaires: le dimanche dès 12 h 30.

Relax

LA CHAUX-DE-FONDS

L'Entre-Deux

Rue Jaquet-Droz 27

© 032 913 34 27

Pour les petites faims, tant physiques qu'intellectuelles, ce charmant café-bouquinier permet de bruncher (tapes faites maison, soupes et salades mêlées, hamburgers, œufs...) tout en dévorant un livre d'occasion. Achetez-le, vous éviterez les miettes entre les pages pour les suivants.

Prix: formules entre 8 et 15 fr.

Horaires: samedi et dimanche de 11 à 14 h.

LE LANDERON

L'Escarbot

Vieille ville 32

© 032 751 72 82

www.escarbot.ch

Au cœur du vieux bourg du Landeron, le samedi, ce n'est pas le jour des limaces. Secouez-vous, sortez du lit et direction ce charmant restaurant et sa terrasse ombragée pour un buffet bien garni.

Prix: 19 fr., 13 fr. pour les enfants jusqu'à 10 ans.

Horaires: de 11 à 14 h le samedi.

LE LOCLE

Maison Dubois

Céline Jeanneret

Grande-Rue 22

© 079 342 25 37

www.maisondubois.ch



Cette ancienne maison d'horlogerie des hauts de Neuchâtel offre à ceux qui auront pris soin de réserver un déjeuner dans l'atelier sur un authentique établi. Superbe choix de

thé du magasin L'Apothéose, à Neuchâtel, à déguster avec des pancakes, des gâteaux et des confitures maison ainsi que des fromages et charcuteries de la région.

Prix: 20 fr. ou 1 fr. par année d'âge jusqu'à 12 ans.

Horaires: sur réservation le samedi ou le dimanche de 10 h 30 à 12 h 30.

Le Lux

Rue de France 24
© 032 931 26 26
www.lelux.ch



Le brunch des vrais lève-tard! De 11 à 17 h, un buffet varié (charcuteries, fromages, tartes salées et sucrées, pains et viennoiseries, plats chauds du marché et soupe) et une ambiance hyperdécontractée, parfois en musique, dans ce bistrot mythique que prolonge une belle terrasse. On viendrait presque en pyjama, mais le Lux mérite des paillettes!

Prix: 25 fr., 12 fr. de 6 à 12 ans, gratuit jusqu'à 6 ans.

Horaires: le dimanche de 11 à 17 h.

NEUCHÂTEL

La Désobéissance

Fausses-Brayes 19
© 032 724 63 55
www.desobeissance.ch

Trois formules de brunch (classique, fermier, de luxe) pour contenter tout le monde! De la brochette de poulet à l'omelette, des fromages en veux-tu en voilà, des confitures à ne plus savoir que choisir. Copieux!

Prix: de 32 à 39 fr., 19 fr. de 4 à 10 ans.

Horaires: de 10 h 30 à 14 h.

Les Bains des Dames
Quai Louis-Perrier 1

© 032 721 26 55
www.bainsdesdames.ch

Un brunch estival les pieds dans l'eau ou presque. Dans ces anciens bains du XIX^e, le brunch est servi en terrasse et sur assiette dans une ambiance de guinguette méditerranéenne. Aux beaux jours, il suffit de fermer les yeux pour se croire sur l'Adriatique. Mais gare aux mouettes charpardeuses!

Prix: 24 fr.
Horaires: à partir de 9 h.

Fermier

BROT-PLAMBOZ

Ferme des Tourbières

Anouk et Claude-Eric Robert
Le Joratel 2

© 032 937 14 15, 079 240 61 32
www.fermedestourbieres.ch

Installée dans la vallée de la Sagne et des Ponts, la famille Robert exploite un domaine agricole de 65 hectares tout en développant une foule d'activités agrotouristiques. Leurs brunchs découverte combinent la visite de la ferme et la dégustation de ses produits phares: pain, tresse, taillaule neuchâteloise, gâteau à la crème, escargots, œufs, lait, confitures et meringues artisanales. Les viandes froides et les fromages du village complètent le buffet.

Prix: 25 fr. par adulte, 15 fr. pour les enfants jusqu'à 15 ans.

Horaires: sur réservation tous les jours sauf le dimanche pour des groupes de 10 personnes minimum.

VALAIS

Gastro

VERBIER

Le Chalet d'Adrien

Chemin des Creux
© 027 771 62 00
www.chalet-adrien.com

Pour le moins roboratif, le brunch du Chalet d'Adrien débute par des antipasti maison et de saison, suivis d'un grand buffet de la mer et de délices plus terriennes. Puis on passe aux plats à la minute (raclette,

pâtes fraîches et risotto), les spécialités italiennes (lasagnes, cannellonis aux asperges, raviolis) et des plats de viande (porcelet à la broche, filet de veau aux herbes, pot-au-feu...). Et pour ceux qui ont encore une petite place, le grand buffet de fromages suivi de celui des desserts attendent!

Prix: 80 fr. par personne, 50 fr. jusqu'à 12 ans.

Horaires: le dimanche à partir de 12 h.

Relax

GRANS-MONTANA

Le Farinet

Rue Louis Antille 7
© 027 485 40 70
www.le-farinet.ch



Les estomacs affamés n'ont qu'à se repérer à la coupole 1900 de ce bar mythique pour mettre fin à leurs tourments. Il faut dire qu'ici le buffet est à volonté. Viandes froides et fromages, pains, viennoiseries, verrines et quelques mets chauds. Rien de très original ou surprenant, mais c'est bon et copieux.

Prix: 65 fr., 30 fr. de 5 à 12 ans, offert jusqu'à 5 ans.

Horaires: de 11 à 15 h le dimanche.

MARTIGNY-CROIX

Restaurant de Plan-Cerisier

Les Guières 15
© 027 722 25 29
www.plan-cerisier.ch

Ici, on est en Valais. Et qu'est-ce qu'on mange en Valais? De la raclette. Oui, même au petit-déjeuner! Est-ce que je vous demande où vous avez les vignes? Le brunch, c'est donc

avec la raclette et ça ressemble plus à un dîner sur une terrasse de rêve.

Prix: 35 fr.

Horaires: le dimanche de 11 à 14 h (de mai à septembre).

RIDDES

La Gourmandine

Rue de l'Eglise 10
© 027 306 64 04
www.gourmandine.ch

La Gourmandine, c'est un péché de gourmandise en moins grandiloquent. Comme un aveu, déjà à moitié pardonné. Alors pour rester modeste, ici on parle juste de petit-déjeuner. Et pourtant... Sur la table de cette pâtisserie-boulangerie, il y a des pains maison, des confitures, des œufs, des yogourts et quelques douceurs. Pour un brunch relax, avec vue sur les montagnes depuis le jardin d'hiver, c'est déjà beaucoup.

Prix: 19 fr. 90.

Horaires: 7/7 sur réservation, de 9 à 14 h.

SION

La Pinte contheysanne

Rue de Conthey 10
© 027 322 15 53

Le brunch, ici, c'est avec une couverture sur les genoux, sur la terrasse en été, en train de papoter avec les convives de la table d'à côté. Convivialité garantie pour qui arrive à mastiquer et parler en même temps. Au menu, œufs brouillés, omelettes et plats cuisinés servis sur assiette. Et un généreux buffet de produits valaisans avec des salades de fruits frais, des confitures maison et des pains artisanaux. Et pour les grands enfants, une crêpière *do it yourself*.

Prix: 24 fr.

Horaires: le dimanche de 10 à 14 h.

Kudeta

Rue de Conthey 12
© 027 322 23 88
www.kudeta.ch

Certes, le contenu de l'assiette de ce brunch-buffet n'est pas vraiment révolutionnaire. Mais parce que trouver un lieu où bruncher en Valais relève du

parcours du combattant, on est prêt à accepter cette prise de pouvoir. Bon appétit, donc, entre murs de pierre, plafond capitonné et déco conceptuelle.

Prix: 29 fr.

Horaires: samedi et dimanche de 11 à 15 h.

VERBIER

Offshore Café

Rue de Médran 27
© 027 565 21 37
www.offshorecafe.com

Good morning Britain! L'avantage d'une station où flotte haut l'Union Jack, c'est qu'en matière de brunch ils ont tout compris: salades de fruits, muesli, porridge, toasts, pain perdu, œufs dans tous leurs atours. Après midi, la carte se restreint aux pancakes, salades, quiches, sandwiches, nachos et chili. Ce qui ne devrait pourtant pas vous laisser sur votre faim.

Prix: à la carte.

Horaires: 7/7 à partir de 8 h (petit-déjeuner jusqu'à 12 h).

Fermier

CHAMPÉRY

Valérie et Stéphane Berra

Route de Planachaux 45
© 078 754 30 53

Sur l'alpage du Pont ou des Traverses (accessibles par le téléphérique de Planachaux ou en voiture), Valérie sert ses brunchs à l'intérieur du chalet familial ou, lorsque le temps le permet, sur la terrasse offrant une magnifique vue sur les Dents-Blanches. Tous les produits sont faits maison: pain de seigle, tresse, confitures, beurre, fromages, yogourts et charcuterie.

Prix: 20 fr., 10 fr. entre 4 et 12 ans.

Horaires: du lundi au samedi de 10 à 14 h (du 2 juin à mi-septembre), sur réservation à l'office de tourisme (024 479 05 50).

SAVIÈSE

Chalet Roten

Louiselle Roten
Sanetsch-Cernet
© 027 395 12 80, 079 678 82 66
www.chaletrotten.ch

Louiselle Roten se fera un plaisir de vous régaler d'un brunch montagnard sur la terrasse de son croquignolet chalet qui fait chambre d'hôtes en face du bisse de Savièse. Tous les produits sont maison, depuis la traditionnelle assiette valaisanne jusqu'au gâteau saviésan en passant par le pain, les salades variées, les saucisses et les fromages d'alpage.

Prix: autour de 20 fr. par adulte.

Horaires: 7/7 à partir de 6 personnes sur réservation.

SION

Ranch des Maragnènes

Roger Vuissoz
Route des Fontaines 126
© 027 203 13 13, 079 628 06 57
www.ranch.ch

Dans la buvette du ranch des Maragnènes ou sur la terrasse attenante avec vue sur le corral et la plaine de Sion, le brunch est classique et du terroir: nectars de fruits et confitures maison, saucissons et fromages du val d'Hérens et pain complet de la boulangerie de Saint-Martin. Et pour digérer, le circuit pédestre de l'abricot ou une randonnée à cheval.

Prix: entre 12 et 15 fr. par adulte.

Horaires: vendredi, samedi ou dimanche sur réservation (à partir de 4 personnes).

JURA, JURA BERNOIS

Relax

BIENNE

Société de navigation lac de Biemme

Rue des Bains 1a
© 032 329 88 11
www.lacdebienne.ch

Hissez haut, matelots! Voici un brunch qui nécessite d'avoir le pied marin. Sur réservation (la veille au plus tard), vous aurez le choix, à la belle saison, de déguster le petit-déjeuner du matelot, du capitaine ou du Seeland, à bord de l'un des bateaux qui naviguent sur le

lac de Biemme, l'Aar ou les Trois-Lacs.

Prix: menus de 17 fr. à 30 fr. 50.
Horaires: voir site.

Villa Lindenegg

Lindenegg 5
© 032 322 94 66
www.lindenegg.ch



Le lieu fait figure d'oasis urbaine. Mais dans ce grand jardin aux herbes folles et aux arbres centenaires surplombé d'une jolie terrasse, vous trouverez bien plus qu'une outre d'eau fraîche. En l'occurrence, un copieux petit-déjeuner buffet.

Prix: 33 fr., 1 fr. par année d'âge plus 3 fr. jusqu'à 13 ans.

Horaires: de 10 à 14 h le dimanche.

Fermier

COURCHAVON

Gîte la Bergerie

Edith et Rolf Amstutz
Mormont 51
© 032 466 58 73, 077 463 45 28
www.gitelabergerie.ch

Le gîte rural La Bergerie, installé dans deux anciennes fermes entièrement rénovées, se situe à l'entrée du petit village de Mormont, en Ajoie, à environ 5 kilomètres de Porrentruy. Le brunch est servi à l'extérieur et à l'abri sous un avant-toit. Au menu: confitures, beurre et charcuterie de la région, viande d'agneau ou baby-beefbio.

Prix: autour de 25 fr. par adulte.
Horaires: de 8 à 14 h, à partir d'une dizaine de personnes et sur réservation.

NODS

Poney Ranch

Sylvia Sahli
Les Combes 120

© 032 751 12 37, 079 574 86 14
www.terroir-juraregion.ch

A cinq minutes à pied de Nods, la ferme de Sylvia Sahli, spécialisée dans la production laitière, organise également des randonnées équestres ou en char attelé et des brunchs consistants avec des produits maison (confitures, pain, tresse, jus de pomme et sirop de sureau) ou de la région (röstis, œufs, jambon, terrines et assortiments de viandes froides).

Prix: 25 fr. pour les adultes, 1 fr. par année d'âge pour les enfants.

Horaires: 7/7, sur réservation à partir de 4 personnes.

SONCEBOZ

Métairie de Nidau

Famille Bühler
© 032 489 10 52, 079 222 77 86
www.terroir-juraregion.ch

A 640 mètres d'altitude, près de Sonceboz, cette authentique métairie jurassienne ravira les amoureux de la nature et de la cuisine campagnarde. Sur la terrasse ou à l'intérieur du restaurant, on vous propose tout l'éventail des produits de la ferme (œufs, jambon, saucisses, confitures, röstis, jus de pomme) ainsi que des fromages de la région et le pain du boulanger du coin.

Prix: 25 fr. pour les adultes.

Horaires: tous les dimanches de 9 à 11 h sur réservation.

TRAMELAN

KIOSKathrin

Kathrin et Emanuel Scheidegger
Derrière Jorat 2
© 032 487 44 65, 078 639 40 88
www.kioskathrin.ch

Un brunch Petite maison dans la prairie pour citadins en manque d'authenticité. Kathrin met sur la table du grand petit-déjeuner plusieurs sortes de pains et de viennoiseries maison, de la viande et des saucisses séchées de la ferme, cinq ou six sortes de fromages, dont la Tête-de-Moine et le Gruyère produits dans la région.

Prix: 28 fr., 1 fr. 50 par année d'âge pour les enfants.

Horaires: premier dimanche du mois de 9 à 13 h.