

Notre carte sur place et à l'emporter



Entrées

Ceviche de thon aux légumes lait de coco et herbes fraîches	19,00
Burrata crémeuse artisanale pétales de pêches rôties et chutney déclinaison de tomates cerises colorées, framboises, mâche	18,00
Crème brûlée au parmesan, tomates séchées et basilic, sorbet basilic salade verte	16,00
Bol de mesclun, jeunes pousses légumes croquants sauce maison	10,00
Pão de queijo x5 <i>Petits pains brésiliens au gruyère et farine de manioc</i>	10,00

Plats

Poke bowl riz basmati légèrement tiédi légumes croquants, fruits de saison sauce thaï <i>- saumon gravlax</i> <i>ou</i> <i>- bœuf mariné au soja et grillé</i>	32,00
Risotto aux légumes de saison et au parmesan tomates confites	30,00
Filet de boeuf rassi, mousseline de pommes de terre et truffes noires mini-légumes jus corsé	49,00
Filets de rouget salade exotique à la mangue pommes de terre vapeur	36,00



Plat du jour 23,00
Uniquement le midi du mardi au vendredi

Plat enfant, jusqu'à 12 ans, *Prix sur demande*
Plat de viande ou poisson
Demandez conseil auprès de l'équipe de salle

Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

Sélection de fromages frais et affinés 14,00

Desserts

Moelleux au chocolat noir de la Côte d'Ivoire 14,00
crème glacée artisanale

Ardoise de mini desserts 12,00

Suggestion de notre chef 10,00

Boule de sorbet ou crème glacée artisanale 4,50

Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.