



## Notre carte sur place et à l'emporter

### A grignoter

Pão de queijo x5  
*Petits pains brésiliens au gruyère et farine de manioc* 10,00

### Entrées

Tataki de bœuf,  
légumes croquants,  
marinade maison 19,00

Salade de chicorée, saumon mariné façon gravlax,  
figues et herbes fraîches,  
sauce à la mangue 18,00

Crème brûlée à la truffe et au parmesan,  
saladine et pain toasté 16,00

Bol de mesclun, jeunes pousses,  
légumes croquants,  
sauce maison 10,00

Soupe de potimarron,  
mousse de chèvre frais,  
graines de sarrasin toastées,  
focaccia maison aux herbes de provence 12,00

Plat enfant, jusqu'à 12 ans,

Plat de viande ou poisson

*Demandez conseil auprès de l'équipe de salle*

*Prix sur demande*



## Plats

Noix de Saint-Jacques, écrasé de patates douces, légumes grillés, sauce gingembre et orange	36,00
Filet de bar, pommes de terre citronnées, ratatouille gourmande	37,00
Buddha bowl au tofu sauté, fruits et légumes frais	29,00
Filet de boeuf rassi, frites de manioc, carottes glacées au sirop d'érable, jus corsé à la truffe	49,00
Civet de chevreuil façon grand veneur, spätzle maison, légumes de saison, garnitures de chasse	35,00
Plat du jour <i>Uniquement le midi du mardi au vendredi</i>	23,00

## Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

Sélection de fromages frais et affinés	14,00
--	-------

## Desserts

Mousse au chocolat noir 72%, coulis de cerises maison, crème glacée artisanale	14,00
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.*