



Notre carte sur place et à l'emporter

A grignoter

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

Entrées

Salade fraîcheur de fruits de mer 18,00
petits légumes

Crème brûlée au chorizo et au parmesan 16,00
salade verte et pain toasté

Carpaccio de bœuf, pulpe de citron vert, roquette 21,00
croustillant de pain
copeaux de parmesan

Soupe à l'oignon 14,00
pain de campagne gratiné au gruyère vieux
de notre Maître Fromager J-A Dufaux

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

Plat enfant, jusqu'à 12 ans

Plat de viande ou poisson

Demandez conseil auprès de l'équipe de salle

Prix sur demande



Plats

Filet de daurade snacké crumble de pignons de pin et herbes fraîches riz sauvage aux légumes de saison	36,00
Filets de perches meunières pommes de terre grillées aux épices salade verte	39,00
Tagliatelles pesto maison aux amandes	27,00
Filet de bœuf rassi beurre Café de Paris légumes et rôtis de notre chef	49,00
Escalope de veau viennoise salade de pommes de terre	47,00
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

Tiramisu maison au café	14,00
Ardoise de mini desserts	12,00
Suggestion de notre chef	10,00
Boule de sorbet ou crème glacée artisanale	4,50