



## Notre carte sur place et à l'emporter

### A grignoter

Pão de queijo x5  
*Brazilian breads with gruyere, manioc flour* 10,00

### Entrées

Beef tataki  
crunchy vegetable salad  
toasted sesame 21,00

Salmon gravlax with beetroot  
fresh citrus  
dill and lime cream 19,00

Foie gras « crème brûlée »  
green salad with vegetables  
orange and maple syrup vinaigrette 18,00

Winter vegetables velouté  
croutons and mix dried fruits 14,00

Mesclun and vegetables salad  
homemade vinaigrette 10,00

### Children, until 12 years old

Plate of fish or meat  
*Our team will say you more* *Prix sur demande*

Plat du jour  
*Only at lunch time, from Tuesday to Friday* 23,00

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.  
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*



## Plats

Cod fillet, pilaf rice with glazed vegetables mango and ginger sauce	36,00
« Meunières” perch fillets spiced roast potatoes green salad	39,00
Casarecce ( <i>twisted italian pasta</i> ) pesto rosso sun dried tomatoes, basil	27,00
Dry aged beef fillet Mashed potatoes with brown butter Vegetable and mustard sauce	49,00
Duck breast butternut puree winter spice jus	41,00

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

Selection of matured cheeses	14,00
------------------------------	-------

## Desserts

Lemon and lime cream Suisse meringue	10,00
Mini desserts selection	12,00
Chocolate and salted caramel tart cocoa crumble roasted fruits	14,00
Artisanal sorbet or ice cream	4,50

*Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.  
Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, l'équipe vous informera volontiers  
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.*