

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 21,00
salade de légumes croquants
sésame torréfié

Saumon gravlax à la betterave 19,00
agrumes frais
crème fraîche aneth et citron vert

Crème brûlée au foie gras 18,00
mesclun aux légumes
vinaigrette orange et sirop d'érable

Velouté aux légumes d'hiver 14,00
croustons
mélange de fruits secs

Bol de mesclun 10,00
petits légumes
vinaigrette maison

Plat enfant, jusqu'à 12 ans

Plat de viande ou poisson *Prix sur demande*
Demandez conseil auprès de l'équipe de salle

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



Plats

Dos de cabillaud riz pilaf aux légumes confits sauce mangue et gingembre	36,00
Filets de perches meunières pommes de terre grillées aux épices, salade verte sauce tartare	39,00
Casarecce (<i>pâtes italiennes torsadées</i>) pesto rosso maison tomates confites, basilic	27,00
Filet de bœuf rassi écrasé de pommes de terre au beurre noisette, légumes sauce moutarde	49,00
Magret de canard purée de courge jus aux épices d'hiver	41,00

Sélection de notre Maître Fromager Affineur

J-A Dufaux

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

Desserts

Tarte aux deux citrons éclats de meringue suisse	10,00
Ardoise de desserts	12,00
Crème chocolat et caramel à la fleur de sel crumble de cacao et fruits torréfiés	14,00
Boule de sorbet ou crème glacée artisanale	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.*