

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

Tartare de bœuf au couteau 21,00
pickles d'oignons rouges, salade verte
toasts au sésame blanc

Saumon gravlax citronnelle et poivre de Sichuan 19,00
agrumes frais
oseille

Crème brûlée à l'asperge verte 18,00
mesclun
vinaigrette au cassis

Salade de dent-de-lion 16,00
œuf dur, lardons
croûtons maison

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

Filet de truite de mer lentilles roses, légumes de saison crème à la livèche	37,00
Filets de perches meunières pommes de terre grillées aux épices, salade verte sauce tartare	39,00
Orecchiette (<i>pâtes italiennes rondes</i>) pesto maison à la pistache, cerfeuil et cresson	27,00
Filet de bœuf rassi pommes de terre fondantes, poireaux et carottes sauce au cacao	49,00
Souris d'agneau confite au thym et romarin galette de pommes de terre jus aux légumes	41,00

Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

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

Desserts

Mousse de chocolat et gianduja coulis au cassis	14,00
Ardoise de desserts	12,00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10,00
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.*