



Notre carte sur place et à l'emporter

A grignoter

Pão de queijo x5 <i>Brazilian bread with gruyère and manioc flour</i>	10,00
Melon and Serrano ham	15,00

Entrées

Mesclun and vegetable salad homemade vinaigrette	10,00
Creamy burrata, rainbow tomatoes tomato vinaigrette	16,00
Trout gravlax, lemon gel tarragon cream and pickles	19,00
Vitello tonnato parmesan and capers olive velvet	21,00

Price on request

Children until 12 years old
Plate of fish or meat
Our team will inform you

Dish of the day 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

Orecchiette with tomato sauce almond pesto and cream cheese	27,00
Flame grilled lissette fillets green vegetables fluffy hollandaise sauce	37,00
«Meunières» perch fillets BBQ potatoes green salad, tartar sauce	39,00
Braised beef baba ganoush and ratatouille beef juice	38,00

Sélection de notre Maître Fromager Affineur

J-A Dufaux

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

Desserts

Artisanal sorbet or ice cream	4,50
Exotic fruit salad verbena syrup	9,00
Hazelnut chocolate brownie black cardamom cream	12,00
Raspberry tart our way custard cream	14,00

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.