Notre carte des mets

A grignoter

Pão de queijo x5 — 12.50
petits pains brésiliens au gruyère et farine de manioc

Trio arrancini x6 — 14.00
chorizo et paprika, féta et basilic, poulpe et citron

Entrées

Salade mêlée — 10.00
légumes croquants
vinaigrette balsamique

Crème brulée au foie gras — 18.00
pickles de graines de moutarde
confiture d'oignons rouges

Gravlax de saumon en robe rouge — 18.00
caramel de betteraves
crème aux herbes

Plat enfant, jusqu'à 12 ans — *Prix sur demande*

Plat viande ou poisson
Demandez conseil auprès de l'équipe de salle

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.
Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.

Plats

Risotto à la crème de courge copeaux de parmesan	30.00
Filets de perches meunières sauce aïoli frites maison et mesclun	38.00
Confit de bœuf braisé sauce crémeuse aux morilles purée de panais	40.00

Sélection de notre Maître Fromager Affineur J-A Dufaux

Sélection de fromages affinés fruits secs et confiture maison	15.00

Desserts

Boule de sorbet ou crème glacée artisanale	4.50
Dessert du jour	9.00
Tiramisu au café et à l'amaretto	12.00
Poire pochée, sauce chocolat au vin chaud crumble de spéculoos	14.00

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.

Les prix affichés sont en francs suisses avec la TVA incluse.