

NOS SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Raviolis aux 4 fromages 18.-

Rosace de jambon cru, salade verte

Nage de filets de rougets & moules à la crème safranée 20.-

Pommes écrasées aux olives, salade verte

Civet de chevreuil chasseur 22.-


Spätzli, chou rouge braisé, pommes aux airelles

NOTRE SUGGESTION DE SAISON

Moules de bouchot de Normandie à la marinière 28.-

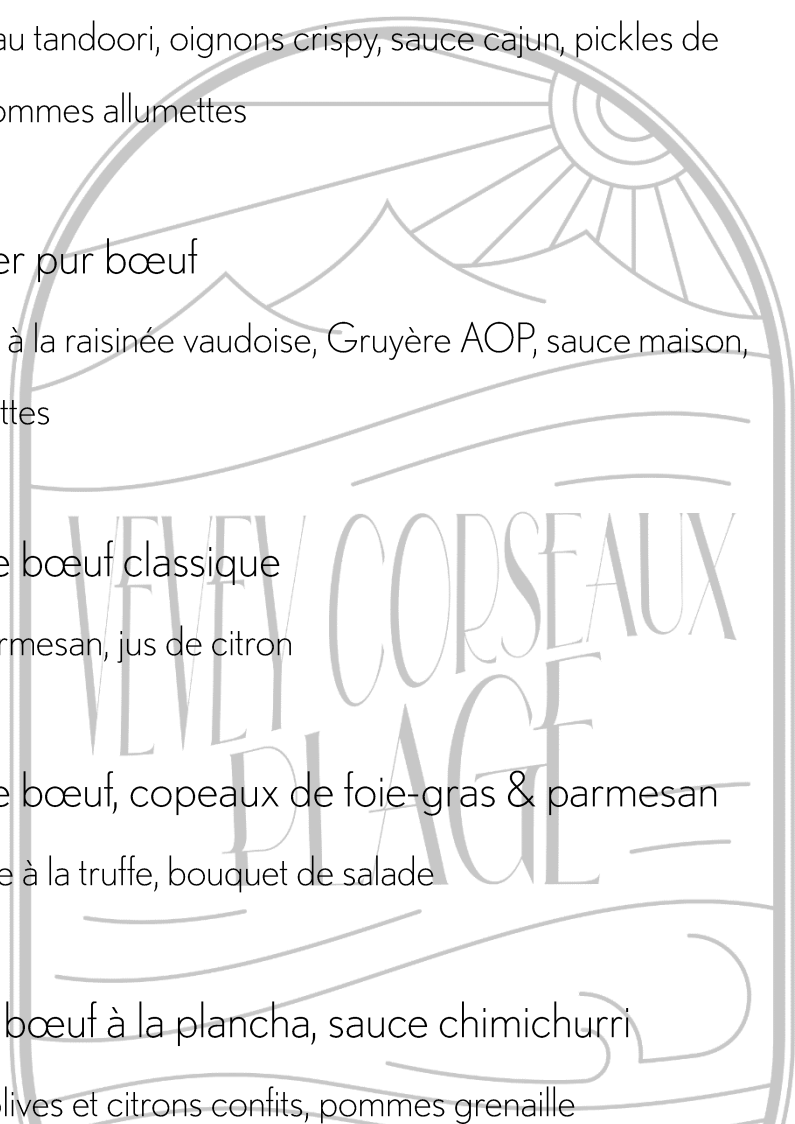
Pommes allumettes

NOS ENTRÉES



Salade verte	5.-
Salade mêlée	8.-
Salade estivale de poulet croustillant Feuilles de salade, croûtons dorés, parmesan	14.50
Carpaccio de bœuf classique Copeaux de parmesan, jus de citron	16.-
Carpaccio de bœuf, copeaux de foie-gras & parmesan Huile aromatisée à la truffe	18.-
<u>SALADE & VÉGÉ</u>	
Salade du marché et son chèvre chaud Légumes, sauce au miel	27.-
Salade de poulet croustillant Feuilles de salade, croûtons dorés, parmesan, cubes de pastèque	27.-
Mezze végétale Houmous, légumes grillés, tomate charnue, mozzarella, pesto	27.-

NOS VIANDES



Burger de poulet	24.-
Haut de cuisse au tandoori, oignons crispy, sauce cajun, pickles de concombres, pommes allumettes	
Cheeseburger pur bœuf	24.-
Oignons confits à la raisinée vaudoise, Gruyère AOP, sauce maison, pommes allumettes	
Carpaccio de bœuf classique	30.-
Copeaux de parmesan, jus de citron	
Carpaccio de bœuf, copeaux de foie-gras & parmesan	34.-
Huile aromatisée à la truffe, bouquet de salade	
Entrecôte de bœuf à la plancha, sauce chimichurri	39.-
Caponata aux olives et citrons confits, pommes grenaille	

Provenance des viandes : bœuf - Suisse, Uruguay / volaille - Suisse, France / foie gras - France, Hongrie / saumon - Norvège /
thon - Philippines, Sri Lanka / daurade - Grèce / perches - Estonie, Russie

N'hésitez pas à nous demander des infos concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies

NOS POISSONS

Le Poke Bowl 29.-
Thon mariné au teriyaki, riz vinaigré, concombre, choux rouges, carottes
ananas, radis rouge

Filets de perches belle meunière, sauce tartare 37.-
Pommes allumettes, salade verte

LES TARTARES

Tartare de bœuf classique 34.-
Cornichons, câpres, persil, oignons rouges, sauce

Tartare de bœuf à l'italienne 34.-
Pesto de tomates séchées, pignons grillés, basilic, parmesan

Tartare de thon aux sésames 34.-
Crème d'avocat, citron vert, gingembre, oignons tiges, sauce teriyaki

Tartare de saumon aux agrumes 34.-
Orange, pamplemousse, jus de yuzu, échalotte, ciboulette, guacamole

Tous nos tartares sont accompagnés de pommes allumettes & toasts

POUR NOS PETITS


jusqu'à 10 ans

Linguine sauce tomate 10.-

Nuggets de poulet, pommes allumettes 10.-

Steak haché de bœuf, pommes allumettes 10.-

NOS DESSERTS



Tiramisu à la mangue	10.-
Crème brûlée à la vanille	10.-
Crèmeux citron jaune	10.-
Coulis de framboises, crumble de spéculos	
Moelleux chocolat au praliné noisette, glace vanille	12.-
Boule de glace	4.-
(vanille, chocolat, fraise, mocca, pistache, framboise, abricot)	
Supplément crème chantilly	1.50
Supplément sauce chocolat	2.50