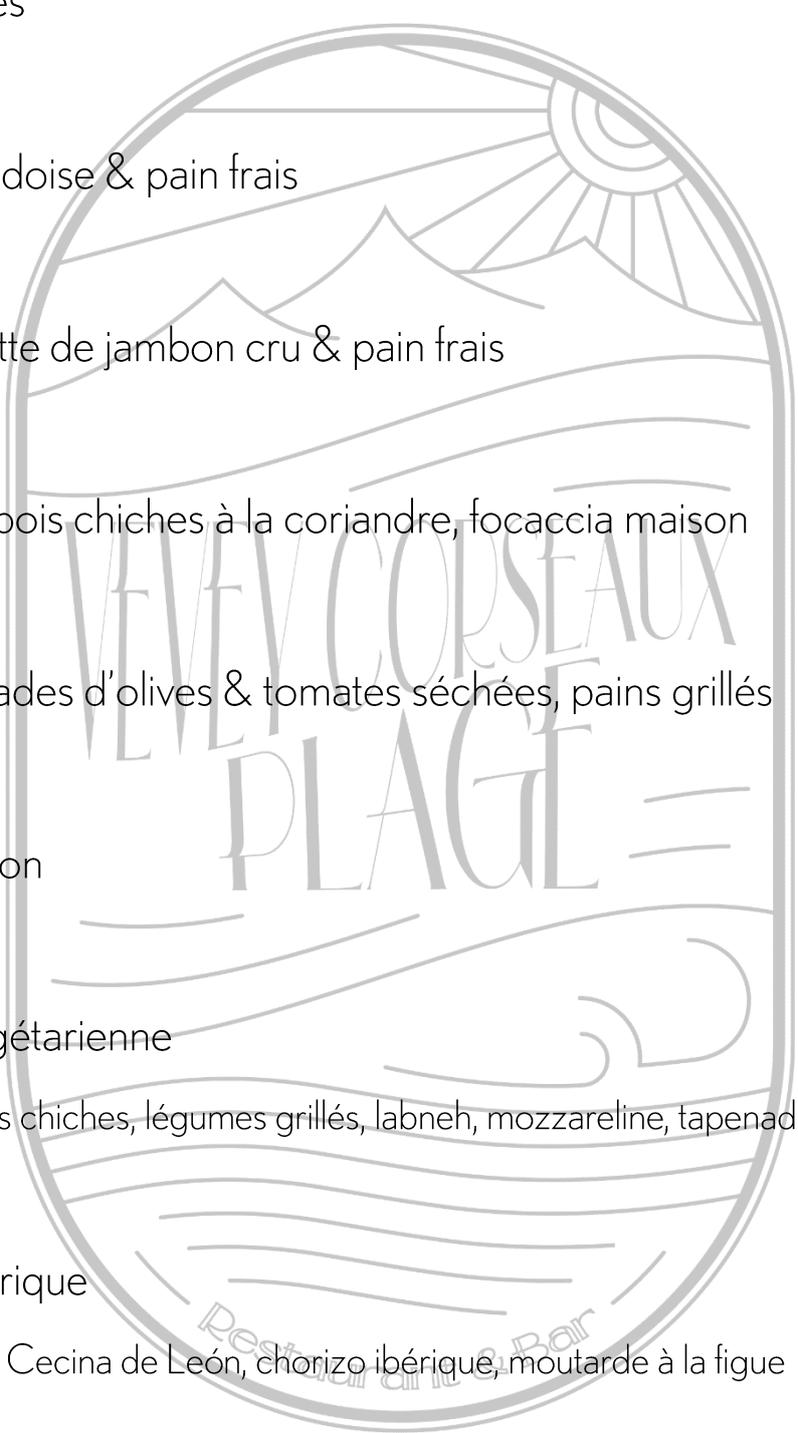
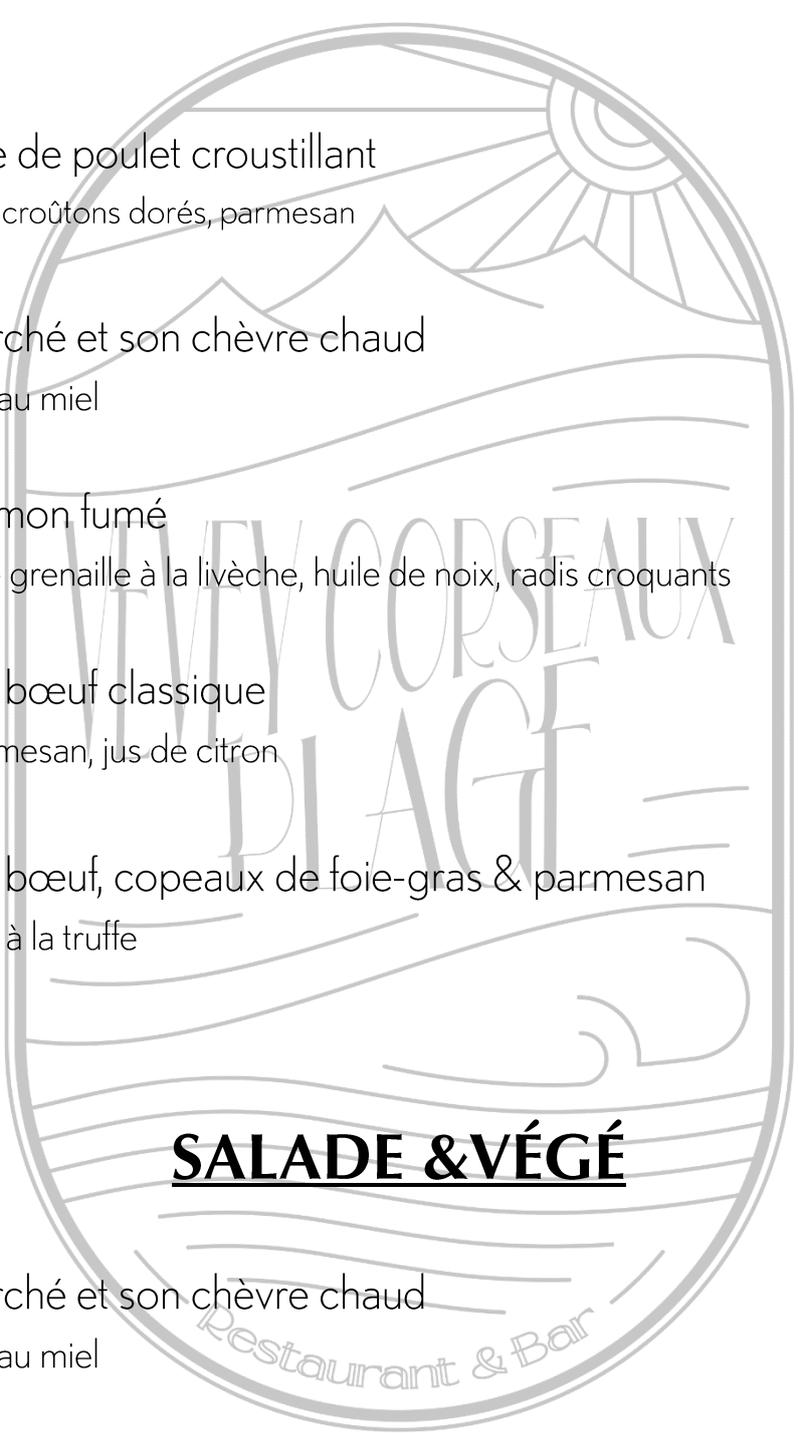


# LE COIN GRIGNOTAGE



Portion de frites	5.50
La tomme vaudoise & pain frais	6.-
La petite assiette de jambon cru & pain frais	9.-
Houmous de pois chiches à la coriandre, focaccia maison	10.-
Duo de tapenades d'olives & tomates séchées, pains grillés	10.-
Focaccia maison	12.-
Planchette végétarienne	28.-
Houmous de pois chiches, légumes grillés, labneh, mozzareline, tapenades	
Planchette ibérique	32.-
Jambon Serrano, Cecina de León, chorizo ibérique, moutarde à la figue	

# NOS ENTRÉES



Salade verte	5.-
Salade mêlée	8.-
Salade estivale de poulet croustillant Feuilles de salade, croûtons dorés, parmesan	14.50
Salade du marché et son chèvre chaud Légumes, sauce au miel	14.50
Salade au saumon fumé Pommes de terre grenaille à la livèche, huile de noix, radis croquants	15.-
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.-
<b><u>SALADE &amp; VÉGÉ</u></b>	
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	29.-

# 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 informations concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies

## NOS POISSONS

Moules de bouchot de Normandie à la marinière 28.-  
Pommes allumettes

Salade au saumon fumé 28.-  
Pommes de terre grenaille à la livèche, huile de noix, radis croquants

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

Filet de daurade rôti sur la peau, sauce vierge 38.-  
Caponata aux olives et citrons confits, pommes de terre grenailles

## NOS PÂTES

Ravioli ricotta-épinards et crème aromatisée à la truffe 26.-

Linguine aux gambas et tomates cerises 29.-

Coulis de crustacés au lait de coco



## NOS TARTARES

Tartare de bœuf classique Cornichons, câpres, persil, oignons rouges, sauce	34.-
Tartare de bœuf à l'italienne Pesto de tomates séchées, pignons grillés, basilic, parmesan	34.-
Tartare de bœuf Thaï Citronnelle, gingembre, curry thaï, oignons rouges, sésame, coriandre	34.-
Tartare de thon aux sésames Crème d'avocat, citron vert, gingembre, oignons tiges, sauce teriyaki	34.-
Tartare de saumon aux agrumes Orange, pamplemousse, jus de yuzu, échalotte, ciboulette, guacamole	34.-

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

