

A PARTAGER

Planchette végétarienne 28.-
Houmous de pois chiches, légumes grillés, labneh, mozzareline, tapenade

Planchette paysanne 32.-
Assortiment de charcuteries, terrine & fromages

NOS ENTRÉES

Salade verte 5.-

Salade mêlée 8.-

Poireaux grillés à la vinaigrette moutarde et miel 8.50
Râpé d'œuf mimosa


Salade de croquettes de Gruyère AOP 9.-
Vinaigrette de pommes vertes

Œuf poché meurette aux petits oignons et lardons 9.50
Réduction d'une bourguignonne

Crevettes roses cocktail à la sauce calypso 10.-
Chiffonnade de batavia, filets de grapefruits roses

Œuf parfait 10.-
Crème de champignons de Paris, espuma parfumé à l'huile aromatisée à la truffe

NOS PLATS



Burger de poulet Sauce cajun, pickles de concombres, pommes frites fraîches	24.-
Cheeseburger pur bœuf Oignons confits à la raisinée vaudoise, Gruyère AOP, sauce maison, pommes frites fraîches	24.-
Risotto onctueux aux champignons des bois	28.-
Tagliolini aux gambas & tomates cerises Coulis de langoustine au lait de coco	29.-
Tartare de bœuf classique Cornichons, câpres, persil, oignon rouge, sauce	34.-
Tartare de saumon aux agrumes Orange, pamplemousse, jus de yuzu, échalotte, ciboulette, guacamol	34.-
Filets de perches belle meunière, sauce tartare Pommes frites fraîches, salade verte	37.-
Entrecôte de bœuf à la plancha, sauce café de Paris du Chef Pommes frites fraîches, salade verte	42.-

Nos tartares sont accompagnés de pommes frites fraîches & toasts

NOS PLATS DE SAISON

Ravioli à la courge et speck 26.-
Courge rôtie au miel, mozzarella di buffala

Joue de cerf à la gremolata (orange citron) 29.-
Ecrasée de pommes Gala confites, marrons caramélisés, panais rôti, spätzli

Emincé de cerf minute, crème au gin et genièvre 33.-
Ecrasée de pommes fruits confites, marrons caramélisés, panais rôti, spätzli

Médallions de rumpsteak de cerf poêlés, sauce poivrade 42.-
Ecrasée de pommes Gala confites, marrons caramélisés, panais rôti, spätzli

POUR NOS PETITS

jusqu'à 10 ans

Linguine sauce tomate 10.-

Nuggets de poulet, pommes frites fraîches 10.-

Steak haché de bœuf, pommes frites fraîches 10.-

Provenance des viandes : bœuf - Suisse, Uruguay / volaille - Suisse, France / cerf - Nouvelle-Zélande, Slovénie

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 DESSERTS

Flan maison au caramel 7.50

Choux à la crème 8.-

Supplément chocolat 0.50

Tiramisu à la crème de marrons & mascarpone 10.-

Moelleux chocolat au praliné noisette maison et glace vanille 12.-

Boule de glace 4.-

(vanille, chocolat, fraise, mocca, pistache, framboise, abricot)

Supplément crème chantilly 1.50

Supplément sauce chocolat 2.50

