

## A PARTAGER

Planchette végétarienne 28.00  
Houmous de pois chiches, légumes grillés, labneh, mozzareline, tapenade

Planchette paysanne 32.00  
Assortiment de charcuteries, terrine et fromages

## NOS ENTRÉES

Salade verte 5.00

Salade mêlée 8.00

Salade de croquettes de Gruyère AOP 9.50  
Vinaigrette de pommes vertes

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

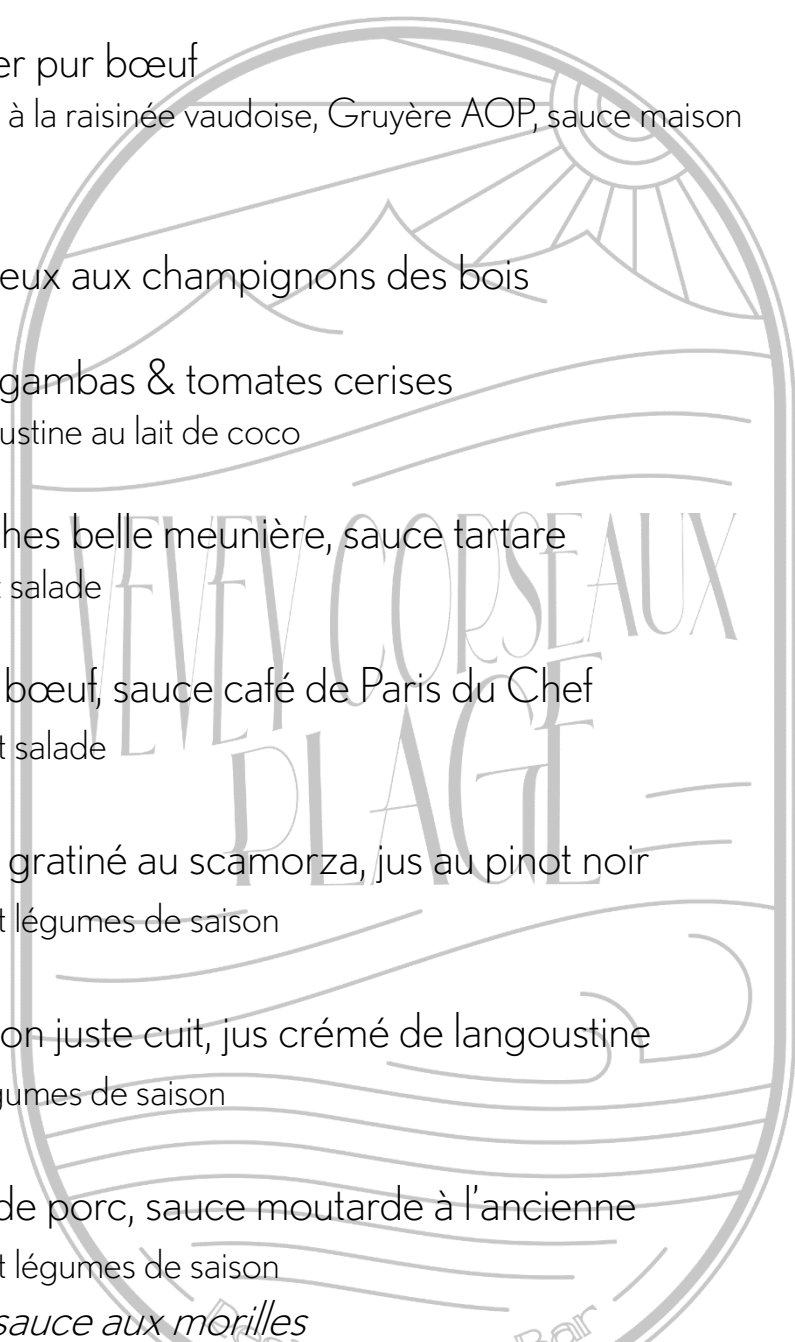
Crevettes roses cocktail à la sauce calypso 10.00  
Chiffonnade de batavia, filets de grapefruits roses

Œuf parfait 10.00  
Crème de champignons de Paris, espuma parfumé à l'huile aromatisée à la truffe

Tartare de bœuf classique 17.00  
Cornichons, câpres, persil, oignon rouge, sauce

Tartare de saumon aux agrumes 17.00  
Orange, pamplemousse, jus de yuzu, échalote, ciboulette, avocat

# NOS PLATS



Burger de poulet Sauce cajun, pickles de concombres et frites fraîches	24.00
Cheeseburger pur bœuf Oignons confits à la raisinée vaudoise, Gruyère AOP, sauce maison et frites fraîches	24.00
Risotto onctueux aux champignons des bois	28.00
Tagliolini aux gambas & tomates cerises Coulis de langoustine au lait de coco	29.00
Filets de perches belle meunière, sauce tartare Frites fraîches et salade	37.00
Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris du Chef Frites fraîches et salade	42.00
Filet de bœuf gratiné au scamorza, jus au pinot noir Frites fraîches et légumes de saison	45.00
Dos de saumon juste cuit, jus crémé de langoustine Tagliolini et légumes de saison	36.00
Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne Frites fraîches et légumes de saison	34.00
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	8.00

# NOS TARTARES

Tartare de bœuf classique Cornichons, câpres, persil, oignon rouge, sauce	34.00
Tartare de bœuf à l'italienne Pesto tomate séchée, pignons, basilic, parmesan	34.00
Tartare de bœuf aux saveurs d'Asie Sauce tigre qui pleure	34.00
Tartare de saumon aux agrumes Orange, pamplemousse, jus de yuzu, échalote, ciboulette, avocat	34.00

Nos tartares sont accompagnés de frites fraîches, toasts et salade

## POUR NOS PETITS

jusqu'à 10 ans

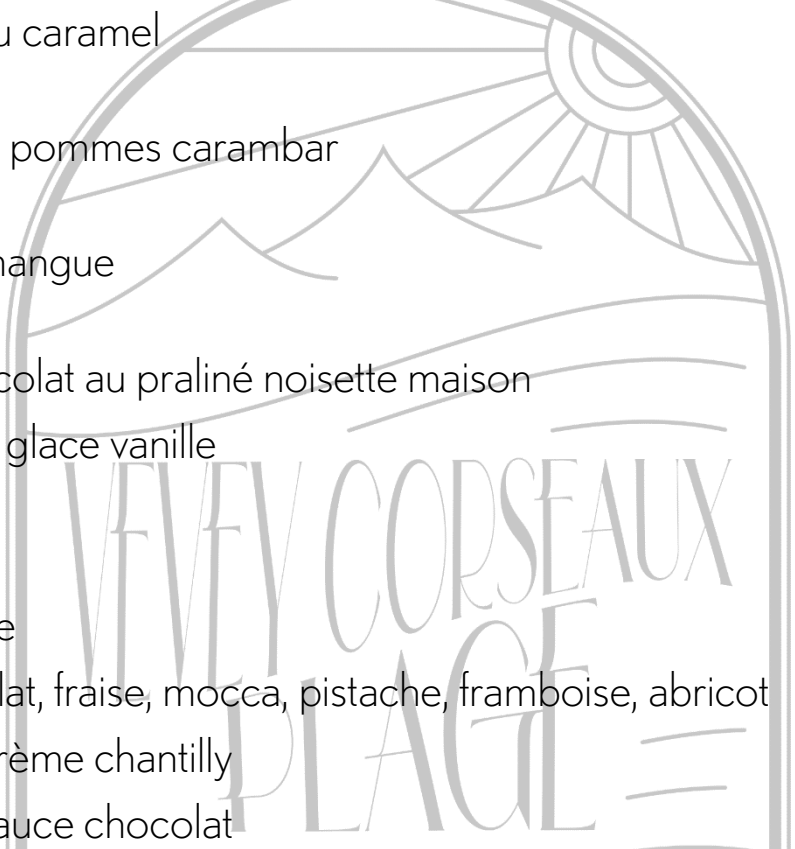
Tagliolini sauce tomate	10.00
Nuggets de poulet & frites fraîches	10.00
Steak haché de bœuf & frites fraîches	10.00

Provenance : bœuf - Suisse, Uruguay, Argentine / porc - Suisse / volaille - Suisse, France

Saumon - Norvège / 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
Crème brûlée pommes carambar	10.00
Tiramisu à la mangue	10.00
Moelleux chocolat au praliné noisette maison et sa boule de glace vanille	12.00
Boule de glace Vanille, chocolat, fraise, mocca, pistache, framboise, abricot	4.00
Supplément crème chantilly	1.50
Supplément sauce chocolat	2.50