

# NOS SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

## Pour commencer :

Velouté de légumes de saison 5.-

Tortelloni aux épinards et ricotta 18.-

Salade du jour

Escalope de dinde à la crème et champignons 20.-

Riz créole et légumes du primeur

Filets de loup de mer à la livournaise 22.-

Pommes persillées et salade verte



## NOS ENTRÉES

Salade verte	5.00
Salade mêlée	8.00
Crevettes roses cocktail à la sauce calypso Chiffonnade de batavia, filets de grapefruits roses	10.00
Œuf parfait Crème de champignons de Paris, espuma parfumé à l'huile aromatisée à la truffe	10.00
Tartare de bœuf classique Cornichons, câpres, persil, oignon rouge, sauce	17.00
Tartare de saumon aux agrumes Orange, pamplemousse, jus de yuzu, échalote, ciboulette, avocat	17.00



## NOS PLATS

Burger de poulet 24.00  
Sauce cajun, pickles de concombres et frites fraîches

Cheeseburger pur bœuf 24.00  
Oignons confits à la raisinée vaudoise, Gruyère AOP, sauce maison et frites fraîches

Risotto onctueux aux champignons des bois 28.00

Filets de perches belle meunière, sauce tartare 37.00  
Frites fraîches et salade verte

Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris du Chef 42.00  
Frites fraîches, salade verte

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne 34.00  
Frites fraîches et légumes de saison  
*Supplément sauce aux morilles* 8.00

## NOS TARTARES

Tartare de bœuf classique 34.00  
Cornichons, câpres, persil, oignon rouge, sauce

Tartare de saumon aux agrumes 34.00  
Orange, pamplemousse, jus de yuzu, échalote, ciboulette, avocat

Nos tartares sont accompagnés de frites fraîches, toasts et salade

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

## POUR NOS PETITS

jusqu'à 10 ans

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

## 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