

PLAT DU JOUR

Penne carbonara aux zucchini

19.-

Salade verte

PROPOSITIONS DE LA SEMAINE

Salade printanière

23.-

Rillettes de saumon, asperges vertes et jambon cru

Emincé de veau façon zurichoise

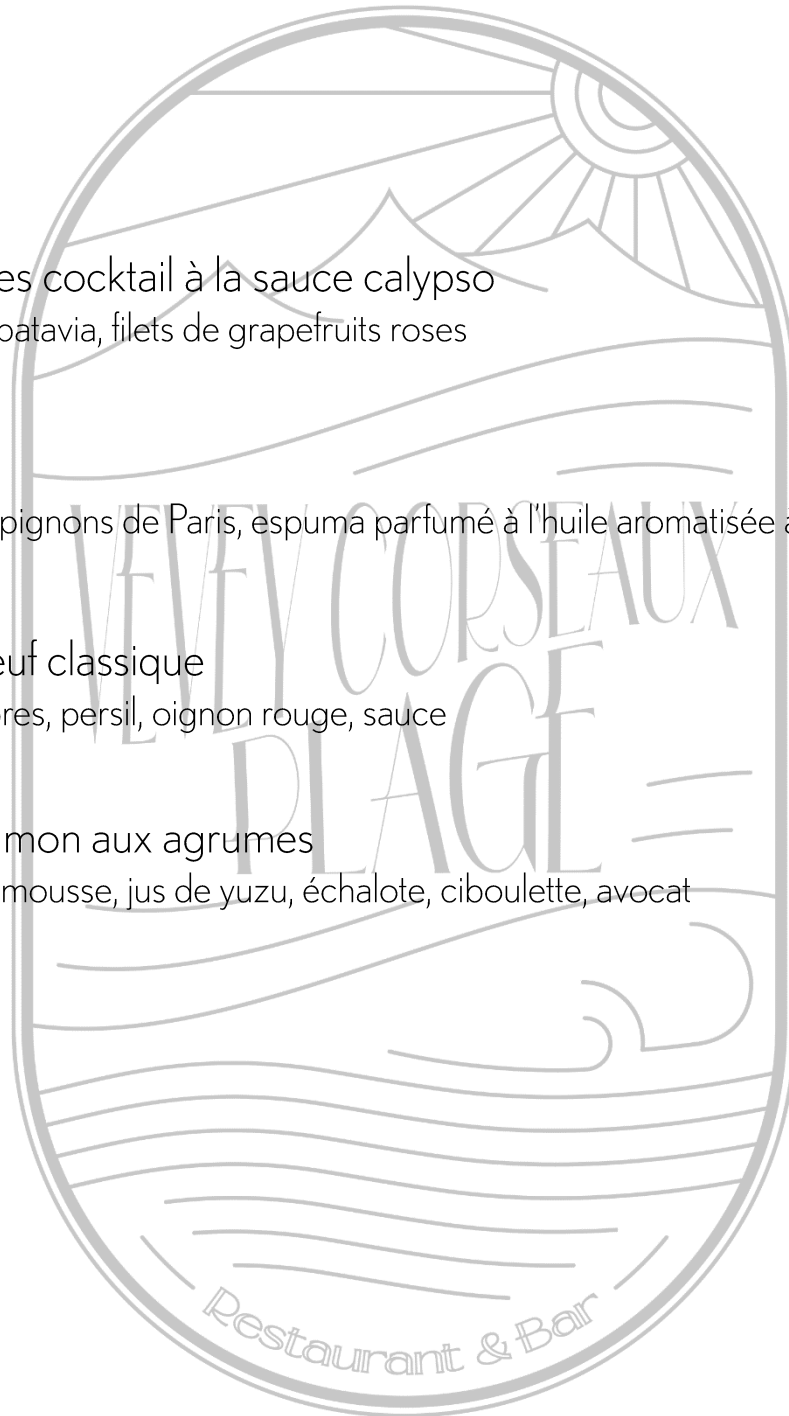
24.-

Rösti, salade du jour



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	

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

Cheesecake au citron vert, coulis de fruits rouges, spéculoos	10.00
Crème brûlée au limoncello	10.00
Tiramisu classique	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