

PLAT DU JOUR

Raviolis végétariens

19.-

Crème aromatisée à la truffe



PROPOSITIONS DE LA SEMAINE

Filet de daurade, sauce fraîcheur

25.-

Ecrasée de patate douce, salade de saison

Filet d'aubergine snacké

23.-

Jambon cru, mozzarella de bufala au pesto et salade verte

NOS ENTRÉES

Salade verte 5.00

Salade mêlée 8.00

Crevettes roses cocktail à la sauce calypso 10.00

Chiffonnade de batavia, filets de grapefruits roses

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	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 aux fraises	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