



Les Entrées

Salade du jour 11.-

Gaspacho de légumes de saison 13.-

Truite fumée, sauce raifort et radis 19.-

Les Pâtes – Pâtes fraîches* de chez Pastifici Olivieri (Corjolens, FR)

Casarecce, tomates et basilic frais, olives et mozzarella 20.- / 27.-

Spaghetti chitarra, crevettes, ail et persil, jus tomate 23.- / 30.-

Les Classiques

Cordon bleu de porc maison, jambon à l'os et vacherin, salade 36.-

Tartare de bœuf à la Japonaise, oignons, cornichons, citron vert, huile et graines de sésame, wasabi et gingembre confit en condiment, toast de pain 25.- / 36.-

Burger de poulet crispy, sauce mayo-séré à l'ail, piments jalapenos doux, laitue iceberg 30.-

*Féculents à choix : frites, pommes country pimentées, casarecce ou purée de légumineuses

Filet de poisson à la plancha, sauce chimichurri, purée de légumineuses, pickles de courgettes 37.-

Tomme au barbecue, salade fraîche, pêches rôties et crumble 25.-

Les Viandes saisies sur notre Barbecue Big Green Egg

« Petit tender » de bœuf Swiss Black Angus (Filet d'épaule) avec sauce café de Paris Rive Sud ou Chimichurri ou Poivre 40.-

Bavette de bœuf façon Tagliata, roquette et parmesan en 3 textures 39.-

*Féculents à choix : frites, pommes country pimentées, casarecce ou purée de légumineuses
+ légumes du moment

Salade estivale, brochettes de poulet marinées et grillées, sauce satay 28.-
(féculent à choix en supplément, 4.-)

Pour les enfants, tous les plats peuvent être adaptés et servis en demi-portion

Provenance viandes/poissons : Bœuf – Poulet – Porc – Veau : CH : / Truite : DA / Poisson : selon arrivée / Crevettes : Vietnam

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur demande

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».

