



Les Entrées

Salade du jour 11.-

Jambon de Parme et saladine 18.-

Terrine de volaille « à la bonne franquette », pain toasté et saladine 19.-

Saumon fumé maison au Barbecue, sauce séré vodka menthe, endives, citron vert, croûton de pain 21.-

*** Les Pâtes** – Pâtes fraîches de Francesco, Pastifici Olivieri (également en demi-portion pour une entrée)

Spaghetti chitarra, crème de langoustines, queues de langoustine sautées, ail, persil 32.-

Gigli (petites fleurs) au pesto rosso, noix et pecorino 27.-

Ravioles au jambon de la borne, crème de poireau, vacherin, lamelles de jambon et croûtons safran 32.-

Les Classiques

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

Filet de sandre grillé, crème de chasselas, épinards, betteraves et graines de courge 37.-

*Garniture à choix : frites, pommes country pimentées ou gigli

Les Viandes au BBQ – Nos pièces de viandes sont cuisinées au Barbecue Big Green Egg

« Petit tender » de bœuf Swiss Black Angus (pièce du boucher, second cut) 40.-

Côte de porc Suisse, cochon nourri aux herbes 38.-

La pièce de viande du Chef /prix selon le morceau

Sauces à choix : Café de Paris Rive Sud - Sauce aux champignons - Sauce au poivre sauvage

*Garniture à choix : frites, pommes country pimentées ou gigli + légumes du moment



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

Provenance viandes/poissons : Bœuf : Tender : CH – Entrecôte : IRL / Porc : CH / Sandre : ESTO / Langoustines : Océan Indien

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 ».*