



Festival des Roses

Les Entrées

Salade du moment 11.-

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.-

Gaspacho de betterave, croutons et fruits à coque 15.-

Les Suites

Tomme au barbecue, pêches rôties, saladin et crumble 25.-

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

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

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

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

« Petit tender » de bœuf (filet d'épaule) Swiss Black Angus, beurre café de Paris Rive Sud, légumes du moment frites 40.-

Les Desserts

Petit pot de glace* de « Mon Chocolatier » = une boule et demi 6.50 (demandez nos arômes)

Café douceur : un café, un espresso ou un thé avec un mini dessert :

« Fraise Fraise Fraise... et chantilly ! » 9.-

Dessert de l'événement : Crème brûlée à la rose 12.-

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

Provenance viandes/poissons : Bœuf – Poulet : CH : / Poisson : selon arrivage / 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 ».*