



MENU DU JOUR ET DE LA SEMAINE – LUNCH TIME AND WEEK OFFERS

Le menu du jour est servi du Lundi au Vendredi entre 12h et 14h
Demandez nos offres de la semaine à votre serveurur

The lunch time offer is available Monday to Friday, from 12 am until 2 pm
Ask your waiter for this week offer

| | |
|-------------------------|-------------|
| Assiette du jour | 19.- |
| Menu 2 plats | 25.- |
| Menu 3 plats | 29.- |

L'assiette de la semaine – L'inspiration du chef, disponible tous les jours, midi et soir
Demandez nos offres de la semaine à votre serveurur

Special of the week – The Chef inspiration available every day, during lunch and dinner time
Ask your waiter for this week offer

25.-



ENTRÉES – STARTERS

Légumes grillés, burrata italienne et coulis de tomates crues

Grilled vegetables, italian burrata and raw tomatoe puree 12.-

Risotto aux asperges et pecorino sarde AOP

Asparagus risotto and sarde AOP pecorino 20.-

Carpaccio de boeuf, asperges, pignons et sauce moutarde

Beef carpaccio, asparagus, pine nuts and mustard sauce 22.-






Palette printanière – Pain croquant aux céréales, radis, fromage de brebis, jambon de parme,
Bœuf séché des grisons et confiture d'oignons rouges

Spring composition – Cereals crunchy bread, radishes, sheep cheese, parma ham,
Swiss dried beef and red onions jam 22.-

Fritto misto de calamars, gambas et légumes, sauce tartare et aigre douce pimenté

Calamari Fritto misto, prawns and vegetables, sweet and sour and tartare sauces 25.-

LES SPECIALITES D'AILLEURS – WORLD'S SPECIALITIES

| | |
|---|------|
| Chana masala, riz épicé, raita et choux fleurs rôtis  | |
| Chana masala, spiced rice, raita and Rosted coliflower | 24.- |
| Palta rellena de poulet et mayonnaise de betterave  | |
| Chicken Palta Rellena and beetroot mayonnaise | 28.- |
| Uramaki de saumon et gambas, gingembre mariné, wasabi et sauce teriaki  | |
| Salmon and prawns Uramaki, marinated ginger, wasabi and Teriaki sauce | 28.- |
| Cheeseburger Americain (cheddar, bacon, oignons crus, tomate, cornichons et sauce burger)  | |
| American Cheeseburger (cheddar, bacon, raw onions, tomato, gherkin and burger sauce) | 33.- |
| Ragout d'agneau et pain de soude irlandais  | |
| Irish lamb stew with soda bread | 36.- |

PLATS PRINCIPAUX – MAINS

Le plat signature du chef

Casoncelli traditionnels – Ravioles de bœuf sautées au beurre, lard et sauge

The Chef's signature dish

| | |
|--|------|
| Traditional Casoncelli – Beef ravioli sauteed with butter, bacon and sage | 28.- |
| Pavé de saumon, sauce au gingembre, riz basmati à la créole et tian de légumes | |
| Salmon pave, ginger sauce, steamed basmati rice and garden pie | 36.- |
| Suprême de poulet fermier GRTA farcie sous peau aux herbes et amandes, Bouquet d'asperges au lard et purée de topinambour | |
| Free range chicken supreme, skin stuffed with herbs and almonds, Bouquet of asparagus with bacon and Jerusalem artichoke puree | 36.- |
| Bar farci au moelleux de noix de saint Jacques, sauce vierge, mini mais et riz vénéré | |
| Whole Seabass stuffed with scallops, virgin sauce, corn and black rice | 42.- |
| Filet de bœuf GRTA à la Bordelaise, pomme de terre façon hasselback et échalotes au four | |
| Beef filet, red wine sauce, hasselback potatoes and baked shallots | 54.- |