



VIANDES – MEAT

Filet de bœuf Sauce au foie gras Pommes de terre ratte & brocolis au beurre Beef tenderloin Sauce of foie gras Potatoes & buttered broccolis	46.-
Hamburger du Chef & pommes frites suisses Pain boulanger traditionnel & viande de bœuf Oignons caramélisés, tomates, cornichons & salade verte Chef's hamburger & Swiss French fries Traditional bread, beef Caramelized onions, tomatoes, gherkins & salad	29.-
Cheeseburger du Chef & pommes frites suisses Pain boulanger traditionnel, viande de bœuf & fromage à raclette Oignons caramélisés, tomates, cornichons & salade verte Chef's cheeseburger & Swiss French fries Traditional bread, beef & raclette cheese Caramelized onions, tomatoes, gherkins & salad	33.-
<u>Le plat signature du Chef</u> Osso bucco de veau Polenta à la plancha & poêlée délice des bois Veal shank, grilled polenta & the delights of the woods	42.-



ENTRÉES – STARTERS

Carpaccio de bœuf, artichauts & « Pecorino Sardo » Thin slices of beef , artichokes & italian cheese	22.-
Parmigiana d'aubergines & courgettes, coulis de tomates & pesto au basilic Sliced eggplants & zucchinis with parmigiana, veloute of tomatoes & pesto on basil	24.-
Assiette de jambon cru de Parme, poires & copeaux de Parmigiano Reggiano vieilli 24 mois Italian ham plates, pears & shaving of Italian cheese	20.-
Poêlée de Saint-Jacques au lard fumé, crème de persil Fried scallops on smoked bacon, parsley cream	26.-
Cassolette de muscardins, petits pois & tomates, bouchées de riz frits Each pan with octopus, peas & tomatoes, fried rize	22.-

SOUPES & POTAGES – SOUPS & VELOUTE

Potage de légumes du marché Seasonal vegetables soup	12.-
Velouté de courges Muscade au miel, citron vert & double crème de gruyère Veloute of squash Honey nutmeg, lime & gruyère cream	12.-
Crèmeux Vénitien Potage d'haricots borlotti au lard fumé & pâtes Venician creamy Borlotti beans soup on smoked bacon & pasta	12.-



SALADES – SALADS

Salade verte & crudités de saison Sauce française ou italienne Green salad & seasonal raw vegetables French or italian sauce	12.-
Salade O'five - Emincé de poulet mariné au curry & aneth Pousses d'épinards, avocats & tomates O'five salad - Minced chicken marinated with curry & dill Spinach, avocado & tomatoes	19.- En plat 24.-
Salade O'five marinière - Saumon mariné aux graines de fenouil Pousses d'épinards, avocats & tomates O'five salad - Marinated salmon with fennel seeds Spinach, avocado & tomatoes	19.- En plat 24.-

PÂTES & RISOTTO – PASTA & RISOTTO

Gnocchis de pommes de terre, faits maison au Gorgonzola & noix Homemade potatoes gnocchis with gorgonzola & walnuts	22.-
Maccheronis du Chef « alla bolognese » Chef's maccheroni « alla bolognese »	20.-
Risotto à la courge & queues de gambas Crème de vinaigre balsamique Risotto of squash & shrimp tails Basalmlc cream sauce	22.-
Lasagnes maison à la trévis rouge & Scamorza fumée House lasagna with red radish & smoked scamorza	22.-
Ravioles vertes aux crabe & sauce safranée Green raviolis crab & saffron sauce	25.-



POISSONS – FISH

Dos de cabillaud & sauce bouillabaisse Pommes de terre vitelottes & tomates cerise confites Back of cod & bouillabaisse sauce Vitelotte potatoes & dried cherry tomatoes	36.-
Queue de lotte & lard croustillant Cassolette d'haricots Borlotti, tomates & artichauts Crispy monkfish tails Cassolette of borlotti beans, tomatoes & artichokes	34.-
Steak de thon au sésame Poivronnade à l'italienne & riz basmati au beurre Sesame Tuna steak Italian poivronnade & buttered basmati rice	42.-