

# LES ENTRÉES

NOUS VOUS INVITONS À COMMANDER PLUSIEURS ENTRÉES PAR PERSONNE ET À LES PARTAGER  
WE INVITE YOU TO ORDER SEVERAL STARTER PER PERSON AND TO SHARE THEM

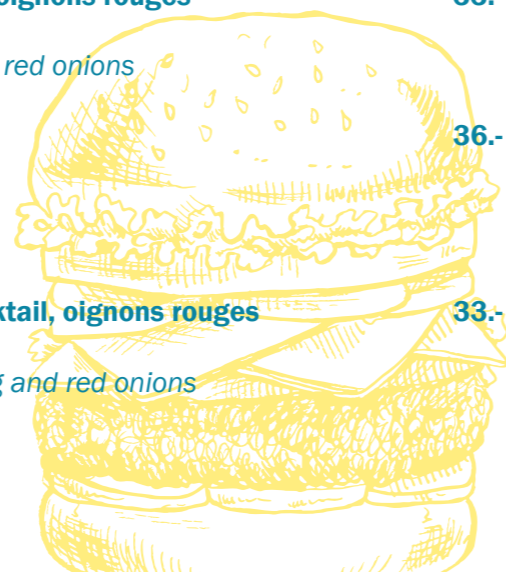
- Œuf parfait, pleurotes, crème d'ail des ours et lard croustillant** 14.-  
*Perfect egg, with oyster mushrooms, wild garlic cream and crispy bacon*
- Asperges vertes, vinaigrette graines de moutarde et mimosa aux éclats de noisettes** 16.-  
*Green asparagus with mustard seed vinaigrette and hazelnut*
- Céviche de daurade, fruits de la passion et crème d'avocat** 17.-  
*Sea bream ceviche with passion fruit and avocado cream*



# LES PLATS

## LES CLASSIQUES

- Salade Caesar** 24.-  
*Caesar salad*
- Poke bowl: saumon gravlax, houmous de betterave, quinoa, avocats** 28.-  
*Poke bowl: gravlax salmon, beetroot hummus, quinoa, avocado*
- Cheesburger du chef, pommes frites et salade** 33.-  
**Bœuf haché, roquette, tomate, scamorza fumée, sauce cocktail, oignons rouges** 33.-  
*Chef's burger with french fries and salad*  
*Minced beef, rocket, tomatoes, smoked scarmoza, burger dressing, red onions*
- Tartare de bœuf, frites et mesclun** 36.-  
*Beef tartar, french fries and salad*
- Burger végétarien du chef, pommes frites et salade** 33.-  
**Steak de lentilles, roquette, tomate, scamorza fumée, sauce cocktail, oignons rouges** 33.-  
*Veggie burger, served with french fries and salad*  
*Lentils patty, arugula, tomatoes, smoked scarmoza, burger dressing and red onions*

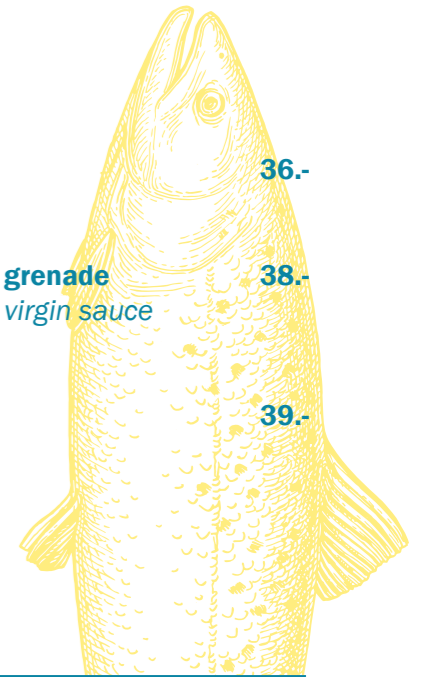


## LES VIANDES

- Ballotine de volaille, farce fine aux fruits secs, carottes en deux cuissons, jus corsé au thym** 32.-  
*Poultry mendiant style, halved carrots and thyme juice*
- Braisé de bœuf, foie gras poêlé, crème de céleri et jus au vin rouge** 39.-  
*Braised beef, seared foie gras, celery cream and red wine juice*
- Quasi d'agneau en croûte d'herbes, patate douce et pois chiches, jus au citron confit** 39.-  
*Quasi of lamb in a herb crust, sweet potato and chick peas in a preserved lemon juice*

## LES POISSONS

- Filets de perches meunière, frites et mesclun** 36.-  
*Perch fillets meunière, french fries and mesclun*
- Thon mi-cuit, purée de fèves à la menthe, pak-choï laqué et sauce vierge à la grenade** 38.-  
*Semi-cooked tuna, bean purée with mint, lacquered pak-choi and pomegranate virgin sauce*
- Pavé de cabillaud, poêlée de calamaretti, artichauts, tomates confites et olives, huile de basilic** 39.-  
*Cod steak, pan-fried calamaretti, artichokes, tomato confit and olives, basil oil*



## LES GARNITURES

- Frites** 5.- **Riz sauvage** 4.-  
*French fries* *Wild rice*
- Pommes de terre grenailles** 4.- **Légumes du moment** 5.-  
*Baby potatoes* *Seasonal veggies*
- Mesclun** 4.-

# LES DESSERTS

**Café gourmand** 9.-  
*Gourmet coffee*

**Crème citron et yuzu éclats de meringue et sablé au gingembre** 9.-  
*Lemon and yuzu cream, meringue and ginger shortbread*

**Pomme caramélisée façon tatin et crème mascarpone vanillée, crumble aux amandes** 9.-  
*Tatin-style caramelised apple and vanilla mascarpone cream, almond crumble*

**Mølleux chocolat et sorbet exotique** 10.-  
*Chocolate moelleux and exotic sorbet*



***Nous avons le plaisir de travailler  
avec notre fournisseur Hiestand  
pour l'ensemble de nos pains et viennoiseries***

Prix exprimés en francs suisses, TVA incluse Rates in CHF, VAT included

Si vous le souhaitez, une liste d'allergènes est à votre disposition à l'entrée du restaurant

**SCANNEZ-MOI  
POUR DÉCOUVRIR  
TOUS LES ALLERGÈNES  
QUE PEUVENT CONTENIR  
NOS PLATS**

