





ENTRÉES – STARTERS

- Carpaccio de bœuf et salade dent de lion, œufs mimosa et pignons en vinaigrette 22.-/32.-
Beef carpaccio, lion's tooth salad, mimosa eggs and bread pinions dressing

- Samoussa de cabillaud, beignets de légumes frits, sauce au sésame et sauce à l'ail 22.-/34.-
Cod fish samoussa, vegetable donuts, sesame sauce and garlic sauce

- Parmigiana d'aubergines et courgettes, pesto et coulis de tomates 19.-/29.-
Eggplant and zucchini parmigiana, pesto and tomato sauce

- Bavarois d'Asperges Vertes, Ceviche de Dorade au Citron Vert, Cracker aux Grains, Martini et Poivre Rose 26.-
Green Asparagus Bavarois, Sea Bream Ceviche with Lime, Crackers, Martini and Pink Pepper


PLATS PRINCIPAUX – MAINS

- Filet Mignon de Porc GRТА cuit à basse température et son Jus Corsé, Pommes de Terre Violettes Croustillantes et Fago d'Asperges au Lard Fumé 40.-
Low Temperature cooked GRТА Pork Tenderloin, Meat Juice, Crispy Potatoes and Asparagus with Smoked Bacon






- Carré d'Agneau avec sa Croute d'Olives, Purée de Pommes de Terre à la Vanille et Légumes Grillés 48.-
Rack of Lamb, Olives Crust, Vanilla Mashed Potatoes and Grilled Vegetables

- Filet de Saumon Mariné au Soja, Sauce au Gingembre, Tian de Légumes et Riz Pilaf 32.-
Soy Sauce Marinated Salmon Filet, Ginger Sauce, Vegetable Tian and Pilaf Rice

- Filets de Perche au Beurre, Sauce Tartare et Frites 34.-
Perch Fillets, Tartare Sauce and French Fries


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

LES INCONTOURNABLES

- Cheeseburger du Chef (bœuf haché, roquette, tomate grappe, scamorza fumé, sauce cocktail, oignons rouges), Frites et Saladine 33.-
The Chef's cheeseburger (beef, argula salad, tomatoes, smoked Scamorza cheese, cocktail sauce, red onions), French Fries and Saladine

- Cheeseburger Végétarien (tome Vaudoise, tomate, steak d'aubergine et pleurotes, sauce ciboulette, oignons rouges confits) 32.-
Vegetarian Cheeseburger (vaudoise tome cheese, tomato, Eggplant & mushroom steak, chives sauce, Confit red onions)

- Salade Caesar au poulet (salade romaine, poulet, anchois, tomate, concombre, maïs, Parmesan et croutons, lard) 16.-/24.-
Chicken Caesar Salad (romaine salad, chicken, anchovies, tomato, cucumber, corn, Parmesan cheese, croutons and bacon)

- Salade du Chef au Saumon Fumé (avocat, tomates cerises, pousses d'épinards) 18.-/26.-
The Chef's salad with Smoked Salmon (avocado, cherry tomatoes, spinach sprouts)

- Lasagnes aux Asperges et Saumon Fumé, Saladine 26.-
Asparagus and Smoked Salmon Lasagnas, Saladine


Provenances :

Poulet, Porc, Bœuf : Suisse ; Agneau : Angleterre ;
 Dorade : Grèce ; Saumon, Cabillaud : Norvège ; Perche : Estonie

Origines :

Chicken, Beef, Porc : Switzerland; Lamb : England
 Sea Bream : Greece ; Salmon, Cod Fish : Norway ; Perch : Estonia

Allergènes :

 Gluten
  Poisson / Fish
  Lactose / Dairy
  Fruits à coque / Nuts
 Œufs / Eggs
  Céleri / Celery
  Sésame / Sesame
  Soja / Soy
  Porc

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

DESSERTS

Fondant au chocolat et glace vanille (12 min d'attente) 12.-

[Chocolate fondant and vanilla ice cream \(12 min waiting time\)](#)



Tiramisu maison 9.-

[Home made Tiramisu](#)



« Cannolo Siciliano » (rouleau de pâte brisée frit, farci au ricotta doux de brebis, zestes d'orange candies, chocolat et pistaches 10.-

["Cannolo Siciliano" \(pastry tube filled with sweet ricotta cheese, orange zest, chocolate and pistachios\)](#)



Crème brûlée et croquant aux noisettes 9.-

[Crème brûlée and hazelnut nougatine](#)



Tarte streusel aux pommes, glace au Chocolat et crème anglaise 10.-

[Apple streusel tart, chocolate icecream and custard](#)



Café gourmand 12.-

[Gourmet coffee](#)

