

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

Carpaccio de bœuf, roquette, mousse à l'ail noir 15.-
Beef carpaccio, arugula salad, black garlic mousse



Calamars, gambas, tempura de légumes, carottes aigres-douces 16.-
Prawns, squid, vegetable donuts, sweet and sour carrots



Carpaccio de thon fumé, tartare de mangue, fruit de la passion, oxalis 14.-
Smoked tuna carpaccio, mango and passionfruit tartare, oxalis



Terrine de légumes, gazpacho à l'huile de basilic, mozzarella de bufflonne 13.-
Vegetables terrine, gazpacho with basil oil, mozzarella di buffala



LES PLATS

Magret de canard rôti, jus corsé aux trois poivres, lissée de petit-pois, maïs 40.-
Roasted duck breast, strong jus with pepper, peas puree, corn



Tagliata de faux-filet de bœuf (200g), sauce à la truffe d'été, salade de rampons, tomates datterino 44.-
Beef Tagliata, summer truffle sauce, salad, tomatoes

Bar farci à la ricotta crémeuse et au citron, tomates cerises sautées, câpres, olives Taggiasche 44.-
Bass stuffed with creamy ricotta and lemon, sautéed tomatoes, capers, Taggiasche olives



Filets de perche au beurre, sauce tartare, salade 30.-
Perch fillets, tartare sauce, salad



LES INCONTOURNABLES

Cheeseburger ou Vegeburger du chef, frites, saladine 33.-
Bœuf haché, roquette, tomate grappe, scamorza fumé, sauce cocktail, oignons rouges
The chef's cheeseburger or Vegeburger, French fries, salad
Beef, arugula salad, tomatoes, smoked scamorza cheese, cocktail sauce, red onions



Parmiggiana de courgettes et d'aubergines, frites 25.-
Zucchini and eggplant parmigiana, fries



Salade Caesar au poulet 24.-
Salade romaine, poulet, anchois, tomates, concombre, maïs, parmesan, croustons, lard
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) 29.-
The Chef's salad with smoked salmon (avocado, cherry tomatoes, spinach sprouts)



Tartare de bœuf, frites, saladine 32.-
Beef tartare, French fries, salad



Chana masala, riz, raita, choux fleurs, naan 26.-
Chana masala, rice, raita, cauliflower, naan



LES GARNITURES

Frites French fries	5.-	Pomme de terre vapeur Steamed potatoes	4.-	Pommes de terre rôties Roasted potatoes	4.-
Saladine Salad	4.-	Riz pilaf Pilaf rice	4.-	Légumes du jour Vegetables of the day	5.-

LES DESSERTS

Mousse au chocolat à partager, crumble aux amandes 16.-

[Chocolate mousse to share, almond crumble](#)



Tiramisu aux fraises 9.-

[Tiramisu with strawberries](#)



« Cannolo Siciliano » 10.-

Rouleau de pâte brisée frit, farci au ricotta doux de brebis, zestes d'orange candies, chocolat et pistaches

["Cannolo Siciliano"](#)

[Pastry tube filled with sweet ricotta cheese, orange zest, chocolate and pistachios](#)



Dôme cappuccino 9.-

[Capuccino dome](#)



Panna cotta, coulis de fruits rouge, crumble 8.-

[Panna cotta, red fruits coulis, crumble](#)



Café gourmand 12.-

[Gourmet coffee](#)



Provenances :

Poulet, Porc, Bœuf : Suisse ; Canard : France ;

Bar : Grèce ; Saumon, Cabillaud : Norvège ; Perche : Estonie ; Calamars : Italie ; Gambas : Vietnam ; Thon : Atlantique

Origines :

Chicken, Beef, Pork : Switzerland; Duck : France

Bass : Greece ; Salmon, Cod Fish : Norway ; Perch : Estonia ; Prawns : Vietnam ; Tuna : Atlantic ocean