

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

Tataki de bœuf mariné au soja Soy marinated beef tataki	 	16.-
Filet de truite rose marinée à l’oxalis et au poivre rouge Marinated pink trout fillet with wood sorrel and pepper	 	14.-
Flan de parmesan, lissée de petits pois, sauce vierge à l’aneth Parmesan cheese flan, peas puree, dill sauce	 	14.-
Échiquier aux 2 asperges, gambas, mousse de chèvre, thé au safran White and green asparagus, king prawns, goat cheese mousse, saffron tea	 	16.-

LES PLATS

Filet mignon de porc fermier, jus corsé, pommes de terre violettes, fagots d’asperges au lard fumé Pork filet mignon, strong jus, purple potatoes, asparagus and bacon	  	42.-
Carré d’agneau au romarin, sauce bordelaise à l’ail rôti, écrasé de pomme de terre truffé, légumes Rosemary rack of lamb, wine and garlic sauce, mashed potatoes with truffles, vegetables		40.-
Pavé de saumon mariné au gingembre et au soja, tian de légumes Salmon fillet marinated with ginger and soy, vegetables « tian »	 	36.-
Filets de perche, sauce tartare, frites et salade Perch fillets, tartare sauce, fries and salad	   	

 Porc/Pork

 Poisson / Fish

 Œufs / Eggs

 Lactose / Dairy

 Végétarien / Vegetarian

 Fruits à coque / Nuts

 Céleri / Celery

 Sésame / Sesame

 Soja / Soy

 Gluten

LES INCONTOURNABLES

Cheeseburger ou Vegeburger du chef, frites, saladine Bœuf haché, roquette, tomate grappe, scamorza fumée, sauce cocktail, oignons rouges The chef's cheeseburger or Vegeburger, French fries, salad Beef, arugula salad, tomatoes, smoked scamorza cheese, cocktail sauce, red onions	    	33.-
Salade Caesar au poulet Salade romaine, poulet, anchois, tomates, concombre, maïs, parmesan, croutons, lard Chicken Caesar salad Romaine salad, anchovies, tomato, cucumber, corn, parmesan cheese, croutons and bacon	  	24.-
Salade du chef Pousses d’épinard, saumon fumé, avocat, tomate Chef’s salad Baby spinach, smoked salmon, avocado, tomato	 	27.-
Risotto aux asperges et Caprino frais aux noisettes Asparagus risotto, fresh cheese with hazelnut	   	24.-
Tartare de bœuf, frites, saladine Beef tartare, French fries, salad	  	33.-
Palette végétarienne : Parmigianna d’aubergines, pleurotes panées, velouté d’asperges Vegetarian plate: Eggplant parmigiana, breaded oyster mushroom, asparagus soup	   	28.-

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

Tiramisu du chef Tiramisu	9.-
  	
Parfait glacé au miel et Amaretti Ice cream with honey and Amaretti	9.-
   	
Strudel de pommes, sauce vanille, chantilly Apple strudel, vanilla sauce, whipped cream	12.-
   	
Fondant au chocolat et boule de glace vanille Chocolate cake, vanilla ice cream	12.-
  	
Crème renversée aux asperges et caramel Asparagus custard, caramel	9.-
 	
Café gourmand Gourmet coffee	10.-
    	

Nos recommandations d'accord mets et vins

 Pinot Blanc , Domaine de la Treille des Frères Dutruy BIO 2021 	11.-
 Côte de Provence AOC , M-G grande cuvée	9.-
 Polisson , Domaine La Colombe 2021 (Biodynamie) 	9.-

Provenances :
Poulet, Porc, Bœuf : Suisse ; Agneau : Irlande,
Gambas : Vietnam, élevage ; Saumon : Norvège, élevage ; Perche : Estonie, élevage ; Truite : Italie, élevage
Origins:
Chicken, Pork, Beef: Switzerland; Lamb: Ireland
,King prawns: Vietnam; Salmon: Norway; Perch: Estonia; Trout: Italia