



## MENU DU JOUR ET DE LA SEMAINE – LUNCH TIME AND WEEK OFFERS

Le menu du jour est servi du Lundi au Vendredi entre 12h et 14h  
Demandez nos offres de la semaine à votre serveur

The lunch time offer is available Monday to Friday, from 12 am until 2 pm  
Ask your waiter for this week offer

<b>Assiette du jour</b>	<b>19.-</b>
<b>Menu 2 plats</b>	<b>25.-</b>
<b>Menu 3 plats</b>	<b>29.-</b>



L'assiette de la semaine – L'inspiration du chef, disponible tous les jours, midi et soir  
Demandez nos offres de la semaine à votre serveur

Special of the week – The Chef inspiration available every day, during lunch and dinner time  
Ask your waiter for this week offer








25.-



## ENTRÉES – STARTERS

Gaspacho à l'andalouse et ses garnitures (Jambon cru Serrano, poivrons et croutons) 	17.-
<b>Andalousian style gaspacho with garnish (Serrano cured ham, pepers and croutons)</b>	
Légumes grillés, burrata italienne (mozzarella au cœur crémeux) et coulis de tomates crues 	19.-
<b>Grilled vegetables, italian burrata and raw tomatoe puree</b>	
Carpaccio de boeuf, roquettes, pignons et sauce moutarde	20.-
<b>Beef carpaccio, rucola, pine nuts and mustard sauce</b>	
Palette estivale – Pain croquant aux céréales, radis, fromage de brebis, jambon de parme, Bœuf séché des grisons et confiture d'oignons rouges	22.-
<b>Summer composition – Cereals crunchy bread, radishes, sheep cheese, parma ham, Swiss dried beef and red onions jam</b>	
Fritto misto de calamars, gambas et légumes, sauce ponzu et aigre douce pimentée	25.-
<b>Calamari Fritto misto, prawns and vegetables, sweet &amp; sour and ponzu sauces</b>	

## LES SPECIALITES D'AILLEURS – WORLD'S SPECIALITIES

<p> Grande salade au chèvre chaud et miel GRTA </p> <p><a href="#">Warm goat cheese salad with GRTA honey</a></p>	19.-
<p> Chana masala, riz épicé et légumes, papadum et sauce raita </p> <p><a href="#">Chana masala, spiced rice with vegetables, papadum and raita sauce</a></p>	24.-
<p>Hosomaki de thon et sésame, gingembre mariné, wasabi et sauce teriyaki à la citronelle </p> <p><a href="#">Tuna and sesame seeds Hosomaki, marinated ginger, wasabi and lemongrass Teriyaki sauce</a></p>	28.-
<p><u>Le plat signature du chef</u> Casoncelli traditionnels – Ravioles de bœuf sautées au beurre, lard et sauge </p> <p><u>The Chef's signature dish</u> <a href="#">Traditional Casoncelli – Beef ravioli sauteed with butter, bacon and sage</a></p>	28.-
<p>Entrecôte (230g) sauce café de paris, frites et carottes allumettes </p> <p><a href="#">Entrecote (8oz) with Café de Paris sauce, fries and carrot sticks</a></p>	36.-

## PLATS PRINCIPAUX – MAINS

<p>Tartare de saumon <u>ou</u> de boeuf, toasts, pommes de terre sautées et verdurette</p> <p><a href="#">Salmon <u>or</u> beef tartare with toasts, sautéed potatoes and salad</a></p>	30.-
<p>Cheeseburger du chef (Gouda, bacon, oignons crus, tomate, cornichons et sauce burger) Servi avec frites et salade</p> <p><a href="#">Chef's Cheeseburger (Gouda, bacon, raw onions, tomato, gherkin and burger sauce) Served with fries and salad</a></p>	33.-
<p>Pavé de saumon, sauce au gingembre, riz basmati à la créole et tian de légumes</p> <p><a href="#">Salmon pave, ginger sauce, steamed basmati rice and garden pie</a></p>	36.-
<p>Steak d'espadon snacké à la sauce vierge, riz rouge sauvage et pack Choi</p> <p><a href="#">Seared swordfish steak with virgin sauce, wild red rice and pack Choi</a></p>	36.-
<p>Magret de canard, kumquats confits, pousses d'épinard et pommes de terre croustillantes</p> <p><a href="#">Duck breast, candied kumquats, spinach leafs and crispy potato</a></p>	38.-