



Entrées/À partager

Terrine de Lapin maison , pickles	14-
Assiette de fromage Maison Figuerola	19 -
Crudo de daurade , chutney mangue gingembre, oeufs de saumon, pickles d'oignons, sel fumé	19 -
Burrata Mozza Di Fiato , figue fraiche marinée au poivre de Timut, vinaigrette aux fraises	19-
Tarte fine , Ricotta, champignons pœlés, pignons de pin, huile de persil, jus de volaille	16-
Hummous maison , zaathar, crostini	9

eat

MIDI

Cabillaud , cuit basse température, hummous citronné , chachouka, jus iodé	35-
Suprême de pintade des Dombes , Cuit basse température , jus de volaille à la tapenade	26-
Faux Filet , sauce aux cèpes	34 -
Côte de veau , polenta crémeuse au parmesan, noisettes grillées , jus corsé	42-
Bowl du moment , Poulpe Grillé, quinoa, ,avocat, betteraves, haricots, oeuf mollet, vinaigrette moutardé-cidre-noisette	29 -
Croque Monsieur , Jambon blanc, fromage de la vallée de Conches, mesclun	22 -
Tartare de bœuf classique au couteau	27 -
Tartare de Saumon ,avocat, ciboulette, citronnelle, gingembre, sésame, billes yuzu, sauce shoyu	27 -
César , Filet de Poulet, romaine, copeaux de parmesan, œuf mollet de Céligny, bacon grillé, sauce césar maison	24 -
Club Sandwich , Filet de Poulet, Bacon Grillé, Avocat, romaine, Gruyère, sauce labneh tahiné, gomashio maison, mesclun	24 -
Burger , Steak haché de bœuf, oignons frits ,sauce tartare , pickles et salade	22-
Bacon +1 /Fromage raclette +3	

Plat du jour 22-

Garnitures

- Mesclun
- Polenta crémeuse au parmesan , noisettes
- Poêlée de légumes
- Frites de pommes de terre maison

Fromages et Desserts

Café cookie	7 -
Pain Perdu Brioché , Nutella, Noisettes Grillées, Glace Vanille	11 -
Panacotta , marron glacé , figues rôties à la sangria, coulis fraise/figue , noisettes	10 -
Moelleux chocolat , caramel beurre salé, glace snikers	12 -
Glaces et Sorbets Gelato Mania 2 boules Framboise, Sorbet Cacao, Passion, Citron, Café, Vanille, Pistache, ananas basilic, snickers	7 -
Assiette de Fromages , Maison Figuerola	9,5-

Provenance Viandes CH, Saumon Norvège, Poulpe Atlantique Nord, Cabillaud Atlantique Nord Est, Daurade Grèce

Les ingrédients présents dans nos plats sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances, n'hésitez pas à nous solliciter. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA et service inclus