



Entrées/À partager

Assiette de fromages – Maison Figuerola

Pâté en croûte maison – Filet de porc, volaille et noisettes, pickles de moutarde

Croquettes de risotto – Joue de bœuf confite, mayonnaise aux herbes

Carpaccio de Saint-Jacques – Beurre blanc au Campari, huile vierge au pomelo

Velouté de racine de persil à la vanille – Œuf parfait, chips de panais, huile d'herbes fraîches

Ravioli farcis de queue de bœuf, foie gras et céleri-rave – Émulsion de céleri et huile de cacahuète

Lobster roll – Mayonnaise au citron vert, cébettes, céleri branche, oignons frits, pickles

23-

21-

18-

25-

18-

26-

33-

eat

SOIR

Pavé de cabillaud cuit à basse température – Labneh au miso et praliné noisette, chou blanc rôti

Tartare de saumon – Avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, huile de sésame

Gnocchis de potimarron – Beurre à la sauge, crème de courge, éclats de châtaigne, ricotta salata

Cordon bleu maison – Vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes

Bavette grillée – Sauce aux morilles

Bœuf bourguignon – Carottes fanes, champignons de Paris, coquillettes et crème au pecorino

Bowl – Riz noir, quinoa, granola maison, butternut rôtie aux épices, chou kale, halloumi grillé, cébettes, grenade, vinaigrette noix et sirop d'érable

Au choix : Poulpe / Poulet / Végétarien

Croque-Monsieur – Jambon blanc, fromage de la vallée de Conches, salade

Tartare de bœuf classique au couteau

Burger – Steak haché de bœuf, oignons frits, mayonnaise aux herbes, pickles de concombre et salade

Suppléments : Bacon +2 / Fromage (raclette ou cheddar) +3

Garnitures

6 -

• Salade

• Poêlée de légumes

42-

• Polenta crémeuse au parmesan et noisettes

32-

• Frites de pommes de terre

32-

Desserts

33-

Café cookie

8 -

33-

Pain perdu brioché – Nutella ou caramel

13 -

39-

beurre salé aux cacahuètes, noisettes grillées, glace vanille

Affogato praliné pistache – Glace vanille, expresso

10 -

35/28/26-

Tarte Tatin – Crème mascarpone à la vanille

13 -

26-

Moelleux au chocolat – Caramel maison,

13 -

29-

cacahuètes, glace Snickers GelatoMania

26-

Cheesecake – Chocolat blanc, praliné, spéculoos

13 -

Glaces et sorbets GelatoMania (2 boules) –

9 -

Fraise, Citron, Ananas-Basilic, Sorbet Cacao, Vanille, Pistache, Café

Negroni glacé

14 -

Provenances: Bœuf CH, Porc CH/FR, Cabillaud Atlantique Nord Est, Saumon Ecosse, Pain Suisse. 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