



Entrées/À partager

Assiette de fromages – Maison Figuerola

Terrine maison - cochon- volaille- morilles, pickles de moutarde, guindillas

Burrata, broccolettis, pesto à l'ail des ours, pignons de pin

Artichauts grillés- œuf parfait, chips d'artichaut, sarrasins, chimichurri, herbes fraîches, piment

23-

20-

21-

19-

eat

MIDI

Plat du jour

Pavé de truite, tatin de carottes bicolores, vierge de petits pois frais, jus iodé à la rhubarbe

Tartare de saumon- avocat, coriandre, sauce shoyu au gingembre et à la citronnelle, sésame, cébettes, huile de sésame

Cordon bleu maison- volaille, vieux gruyère, jambon blanc, jus de volaille, huile aux herbes

Picanha bœuf Black Angus en tagliata , asperges grillées à l'ail rose, sauce chimichurri, jus corsé

Bowl – quinoa, petit épeautre, granola maison, betteraves cuites marinées, radis, vinaigre de mangue, zaathar, citron confit, crème de féta, kiwi, cébettes, vinaigrette miel de fleur- moutarde- citron

Au choix : Poulpe / Poulet / Végétarien

35/28/26-

César - filet de poulet, œuf mollet, bacon grillé, copeaux de parmesan, romaine, cébettes sauce césar maison

26-

Club sandwich - cuisse de poulet marinée au soja-paprika fumé-sésame-miso, bacon, avocat brûlé, gruyère, sauce labneh
salade

26-

Pain perdu brioché - chèvre frais, noisettes, Avocat ou Saumon gravlax, Salade

23/26

Lobster roll - mayonnaise au citron vert, cébettes, céleri branche, oignons frits, pickles, salade

36-

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

26-

Tartare de bœuf classique au couteau

30

Burger – steak haché de bœuf, oignons frits, mayonnaise à l'ail des ours, pickles de concombre et salade

26-

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

Garnitures

7 -

• Salade

• Poêlée de légumes

• Polenta crémeuse au parmesan et noisettes

• Frites de pommes de terre

Desserts

Café cookie

8,5 -

Pain perdu brioché – Nutella ou caramel

13 -

beurre salé aux cacahuètes, noisettes grillées,
glace vanille

Affogato praliné pistache – Glace vanille,
expresso

10 -

Mousse au chocolat- crumble earl grey,
fleur de sel

13 -

Coupe de fraises marinées, chantilly au
sumac

13 -

Crème brûlée à la vanille de madagascar

11 -

Glaces et sorbets GelatoMania (2 boules) -

9 -

fraise, citron, ananas-basilic, sorbet

cacao,passion,vanille, pistache, café, snickers,
marron

Negroni glacé

14-

Provenances: Volaille CH/FR, Bœuf CH, Porc CH/FR, Veau Suisse, Canard France, Truite Suisse/France, Saumon Ecosse, Pain Suisse, viennoiseries France. 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

. Tous les prix s'entendent en CHF, TVA et service inclus