



AQUATIS

HOTEL-RESTAURANT & CENTRE DE CONFERENCES

Carte du Week-end

LES ENTRÉES

Salade verte en toute simplicité	CHF 7.-
Salade gourmande de saison	CHF 9.-
Salade Caesar, aiguillettes de volaille panées au pop-corn, œuf mollet	CHF 14.-
Maki de truite marinée à l'aneth, acidulé au yuzu, saké et sésame grillé	CHF 23.-

LES POISSONS

Noix de St-Jacques, étuvée de poireaux, vieille mimolette, émulsion au panais et raifort	CHF 42.-
Dos de saumon "Label Rouge" au safran et Amaretto, fregola sarda cressonnière	CHF 38.-

LES VIANDES

Entrecôte Parisienne (environ 200gr), frites fraîches, condiment d'une béarnaise à la moutarde Savora	CHF 38.-
Tartare de veau relevé, crème d'oignons, noix de pécan et voile de Gruyère	CHF 32.-

AUTRES PLATS

Burger de boeuf de la semaine	CHF 27.-
Tagliolini aux Saint-Jacques (US) marinées, pesto de tomates séchées	CHF 28.-
Penne en effiloché de joue de bœuf (CH), guanciale, tomate, poivre noir et ricotta	CHF 28.-

LES DESSERTS

Panna cotta au lait de brebis, compotée de figes, crumble speculoos, glace cannelle	CHF 12.-
Coupe glacée vanille chocolat chaud, crème chantilly	CHF 12.-
Dessert du moment	CHF 12.-