

MENU DU JOUR

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf tradition, copeaux de parmesan, salade de Rucola

OU

Rillettes de poisson safranée aux herbes fraîches, vinaigrette citronnée

DESSERTS

Tartelette de rhubarbe confite, sorbet fraise

OU

Duo de glace maison, citron safran et fruits rouges

OU

Banane rôtie puis flambée à la cassonade et au vieux rhum

LUNDI 10 JUIN

Pentecôte – Carte du week-end

JEUDI 13 JUIN

Emincé de volaille à la crème d'amande, pressé de pomme de terre aux cèpes et au Gruyère caramel

MARDI 11 JUIN

Médallions de baudroie, consommé de bœuf au Xérès, duxelles de champignons de Paris au lard du Valais

VENDREDI 14 JUIN

Pavé de sandre rôti au beurre noisette, émulsion au chorizo, riz safrané comme une paella

MERCREDI 12 JUIN

Rôti d'épaule d'agneau confit au romarin, polenta croustillante, jus de cuisson corsé

VARIANTE VÉGÉTARIENNE

« Fagotino » al pesto, tomates cerises confites, salade d'herbes folles

Assiette du jour

CHF 21.00

Menu 2 plats

CHF 28.00

Menu 3 plats

CHF 35.00

SUGGESTION DU CHEF **CHF 26.00**

« Poke bowl » dés de tofu marinés, coriandre fraîche, julienne de pois gourmand, pousse de soja, vinaigrette à la sauce Hoisin

Provenances :

Baudroie / USA ; Agneau / Pays de Galles ; Volaille / France ; Sandre / Russie ; Rillettes de poisson / Suisse

SALADE DE SAISON CHF 28.00

César, œuf poché, volaille aux éclats de pop-corn
Bacon et Tête de moine AOP (Suisse)

LE BURGER DE LA SEMAINE CHF 29.00

Buns, burger de bœuf, tomate grillée, guacamole d'avocat au piment d'Espelette, poivrons marinés
Saladier du moment, pommes frites (Suisse)

GOURMANDISES DU MOMENT CHF 29.00

Tagliolini aux St-Jacques marinées,
Pesto de tomates séchées (USA)

OU

Tartare de bœuf à la Libanaise,
Harissa maison, frites fraîches (Suisse)

GOURMANDISES DU MOMENT (SUITE)

Queues de gambas rôties au vinaigre de fruit de la passion, risotto aux asperges vertes, chapelure de coriandre fraîche (Vietnam)

OU

Asperges vertes, gravlax de saumon, crème de ciboulette (½ portion CHF 16.00)

OU

Asperges vertes, Jambon italien Culatello, crème de ciboulette (½ portion CHF 16.00)

POUR LES PETITS POISSONS (moins de 12 ans)

Une petite entrée pour commencer CHF 5.00

Velouté de légumes de saison
Cocktail de crevettes, avocat et pomme verte
Tomates cerise et mozzarella au pesto

Dessert sans aucun doute CHF 4.00

Boule de glace et son croustillant
Brownie chocolaté, glace vanille, coulis de fruits
Sélection de glaces et sorbets
Salade de fruits frais

Pâtes ou viande CHF 12.00

Pâtes à la sauce tomate, au basilic
Burger de bœuf, fromage, pommes frites
Nuggets de poulet, sauce tartare, pommes frites