



*La cuisine c'est une disposition  
d'esprit ; pour pouvoir l'apprécier,  
il faut être détendu.*

**Pierre Bourdieu.**

## Récréation du Midi

### Entrée

Endive, fromage bleu doux, poire-noix  
Magret de canard

ou

Soupe de courge au lait de coco  
Huile de curry

### Dessert

Crème diplomate praliné, noix de pécan

ou

Duo de glace maison, pistache  
et fruits rouges

ou

Salade de fruits au jus de passion  
Miel, cannelle, citron vert

### LUNDI 11

Foie de veau à la vénitienne  
Purée de pommes de terre

### MARDI 12

Echine de cochon, jus de betterave au miel  
Risotto de panais au Grana Padano

### MERCREDI 13

Filet de sandre, émulsion de Viognier,  
au gingembre et ras el hanout

### JEUDI 14

Cuisse de poulet rôti en cocotte, jus d'une paëlla  
Pommes de terre et légumes épicés

### VENDREDI 15

Cabillaud Skrei sauvage, mangue jaune et coriandre  
Riz au lait de coco, curry et citron vert

Assiette du jour

CHF 21.00

Entrée et plat ou plat et dessert

CHF 28.00

Menu complet

CHF 35.00

### VARIANTE VÉGÉTARIENNE CHF 21.00

Gratin de crozets, Vacherin d'Alpage, champignons acidulés

### LE BURGER DE LA SEMAINE CHF 27.00

Buns, burger de bœuf, bacon, chèvre frais, confit d'oignons au miel  
Saladier du moment, pommes frites (Suisse)

### LES GOURMANDISES DU MOMENT CHF 28.00

Tagliolini, aux Saint-Jacques marinées, pesto de tomates séchées (USA)

Penne en effiloché de joues de bœuf, tomate, orange, poivre noir et ricotta (Suisse)

Calamars juste snackés, condiment romesco à l'Espelette

Risotto crémeux à l'encre de seiche (Espagne)

### SALADE DE SAISON CHF 26.00

Notre version de la salade César, œuf poché, volaille aux éclats de pop-corn

Bacon et Tête de moine AOP (Suisse)

Provenances : Veau / Hollande ; Cochon / Suisse ; Sandre / Estonie ; Poulet / Suisse ; Skrei / Norvège

# Merci de votre visite