



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

Pierre Bourdieu.

Récréation du Midi

Entrée

Poireaux, feta, crevettes, sauce curry

Ou

Chou Romanesco, vinaigrette
acidulée, chutney de cacahuètes

Dessert

Dans l'esprit d'un Mont-Blanc

Ou

Duo de glace maison, pistache et fruits
rouge

Ou

Petit pot de crème café à l'orange

LUNDI 3

Mignon de porc, chapelure de câpres
Galette de pommes de terre au maïs

MARDI 4

Suprême de volaille, laqué de coriandre torréfié
au sirop d'érable, patate douce, citron vert

MERCREDI 5

Filet de dorade sauvage au curcuma et poireaux
Parfum de citronnelle

JEUDI 6

Bœuf à la cuillère confit à la bière et sucre roux
Pommes de terre et légumes à la flamande

VENDREDI 7

Saumon mi-cuit, gratin de courge
Semoule aux fruits secs

Assiette du jour	CHF 19.00
Entrée et plat ou plat et dessert	CHF 26.00
Menu complet	CHF 33.00

LE BURGER DE LA SEMAINE CHF 27.00

Buns, burger de bœuf, bacon, portobello, cheddar, sauce barbecue
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 éfiloché 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 (volaille, Suisse)

Provenance des viandes : Porc / Suisse ; Volaille/ France ; Dorade / Sauvage ; Boeuf / Suisse ; Saumon / Norvège

Merci de votre visite