



Menu du jour 24.-

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert

Pour les gourmands la "Totale"

30.-

Du mercredi au vendredi midi



Le soir, à la carte

ou

les combos du Chef

(pour l'ensemble des convives de la table)

3 plats 70.-

4 plats 90.-

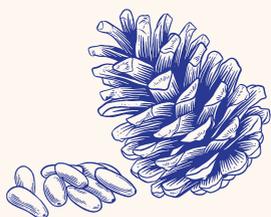


Tous nos plats sont disponibles en portion enfant

Tes végétarien ou vegan, on s'adapte

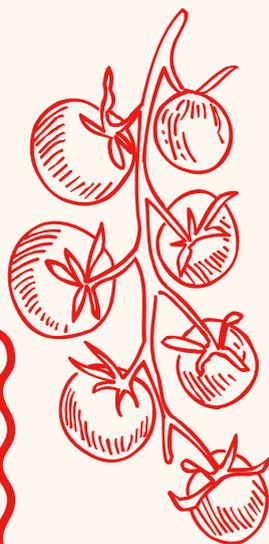
Pour bien commencer...

*Salade verte,
légumes croquants
12.-*



*Tomates Arlequin,
stracciatella de Bufala,
pignons de pin
20.-*

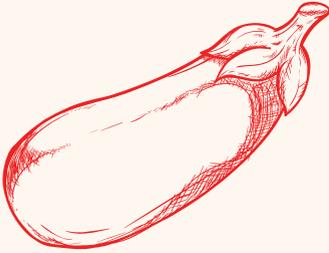
*Ceviche de dorade à la pastèque,
parfumé à l'huile de coriandre
24.-*



*Tataki de boeuf,
sauce teriyaki,
pickles de champignons
26.-*

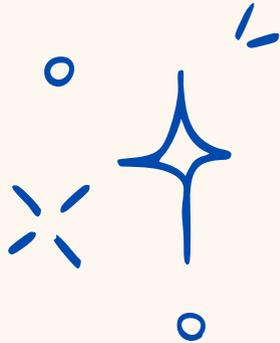
Les suites...

Pavé d'ombrine,
aubergine façon caponata
41.-



Gambas sautées
au curry rouge
arancini
40.-

Onglet de boeuf,
sauce chimichurri,
haricots verts
43.-



Origine des viandes:
Suisse, France
Origine des poissons:
Méditerranée
Océan Atlantique

Confit d'agneau
aux légumes de saison,
polenta crémeuse
45.-

Pour bien finir,
la cherry on the cake...



Assiette de fromages
d'ici
16.-

Cheesecake à l'aspérule
odorante,
fruits rouges
15.-



Finger fraise basilic,
sorbet rhubarbe
15.-

Pêche pochée,
sorbet verveine
15.-