

# -Bienvenue chez nous-

**Ici le midi on vous propose:**

*Menu du jour 24.-*

*Entrée + Plat Ou Plat + Dessert*

*Pour les gourmands la "Totale"*

*30.-*

*Du mercredi au vendredi midi*



**Et le soir, on laisse le temps  
ralentir:**

*à la carte ou*

*si vous aimez les surprises:*

*"les combos du Chef"*



*(pour l'ensemble des convives de la table)*

*3 plats 70.- ou 4 plats 90.-*

*Tous nos plats sont disponibles en portion enfant.*

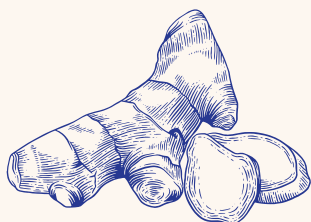
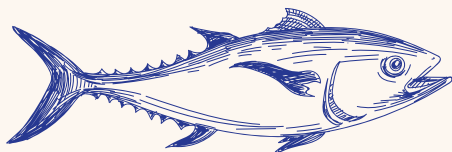
*T'es végétarien ou vegan, on s'adapte.*



**Miam-Miam**

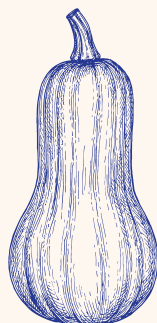
# Pour bien commencer...

*Salade verte,  
légumes croquants  
12.-*



*Tartare de thon  
au gingembre,  
pickles de jalapeño  
24.-*

*Velouté de courge  
au curry doux,  
émulsion à la noisette  
20.-*

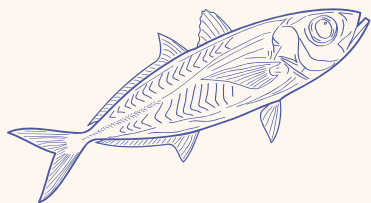


*Provenance du pain:  
Suisse (Taillens)*

*Tonate,  
pickles d'oignon rouge,  
câpres  
26.-*

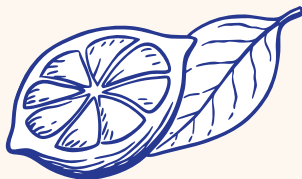
# Les suites...

*Joue de bœuf confite,  
purée de patate douce  
42.-*



*Filet de maigre  
rôti à l'estragon,  
fenouil braisé  
40.-*

*Travers de porc mariné  
sauce barbecue maison,  
pomme grenaille  
39.-*



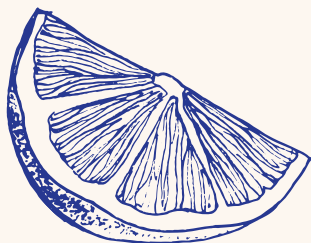
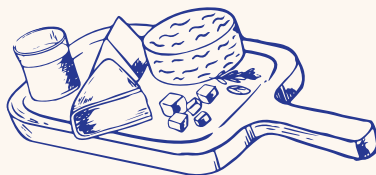
*Origine des viandes:  
Suisse, Italie  
Origine des poissons:  
Méditerranée  
Islande*

*Coeur de cabillaud  
au kaffir,  
panais rôtis  
41.-*

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

*Assiette de fromages*

16.-

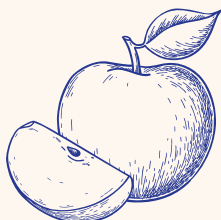
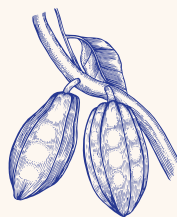


*Tartelette exotique,  
Sorbet Passion-Piment  
d'Espelette*

15.-

*Tatin revisitée,  
glace vanille*

15.-



*Chocolat grand cru,  
parfum de tonka*

15.-