




23

SHARE

1
8
h
0
0
-
2
2
h
3
0**Houmous****Trilogie de houmous****Fuet / Chorizo 80g****Sélection de fromages****Planchette Mixte***sélection de fromages et jambon serrano affiné***La Planche du 23***fuet, chorizo, sélection de fromages, houmous, cornichon, etc...***Pain Pita** (2 pièces)10.-
12.-
10.-
16.-
21.-
55.-
5.-**Salade de jeunes pousses et graines torrifiées**   **Chou-fleur rôti aux épices**, vierge à la grenade (350/ 400g—2p) **Burratina de Genève**(125g) & **pesto**, foccacia maison, green zebra, roquette **Œuf GRTA croustillant**, crème d'ail confit et lard croustillant du valais **Ceviche de thon leche de tigre**, patates douces fondantes **Spätzlis à la ricotta et épinard**, cerneaux de noix **Dos de cabillaud au lait de coco**, jeunes épinards et carottes fanes  **Poulpe à la plancha**, écrasé de pomme de terre vapeur et aioli maison  **Emincé de volaille rôti et cèpes des Alpes**, jus de viande maison **Onglet de boeuf et sa béarnaise maison**, oignon confit et salade **Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines**  13,5.-/100g*env 1kg - 2-3 personnes - 30 min) - servie avec Béarnaise maison*11.-
12.-
23.-
16.-
20.- / 32.-
26.-
24.-
28.-
29.-
28.-
13,5.-/100gS
I
D
E
S

7.-
8.-
8.-
5.-**Pilaf de boulgour et menthe****"Potatoes" rôties** à l'ail et au romarin.**Spätzlis au beurre****Supplément Béarnaise maison**D
E
S
E
R
T
S**Nuage de Pop-Corn et moelleux au chocolat** 12.-**Banoffee banane**, caramel beurre salé, crème vanille 12.-**Pavlova aux fruits de saison** 12.-**Café "gourmand"** 13.-**Le 23 "gourmand"** *Servi avec un Espresso Martini* 23.-**Sélection de fromages** 16.-

MENU SIP & SAVOUR

4 boissons — 5 plats — 2p

SIP

-

SAVOUR

Peruvian Mule

Entrées

-

Viognier

1er plat

-

Syrah / Grenache

2ème plat

-

Toasted Pop-corn

Dessert

-

Trilogie de Houmous

&

Ceviche de thon**Dos de Cabillaud**

& pilaf de boulgour

Onglet Béarnaise

& potatoes rôties

Nuage de pop-corn**CHF42.- / pers.****CHF49.- / pers**V
I
N
S

A
U**Rouge**

Pinot noir

Agnès Paquet 2018, Bourgogne

Syrah/Grenache

Tentation Marquise 2018, Rhône

Malbec

Château du Crest, 2018, Jussy

8.- / 52.-

8.- / 54.-

9.- / 58.-

V
E
R
E**Blanc**

Chardonnay

Joseph Drouhin 2018, Bourgogne

Viognier

Château Mont-Redon 2018, Rhône

Chasselas

Stéphane Gros 2018

8.- / 52.-

8.- / 52.-

8.- / 52.-



Végétarien



Végan



Sans Gluten



Sans Lactose