

















ENTRÉES










- Salade de jeunes pousses avec graines torréfiées**    11.-
Tournesol, courge, amandes, pignons.
- Foccacia aux herbes de Provence et stracciatella di Burrata**  18.-
Salade de roquette et huile de cacahuète toastées.
- Cassolette d'escargots du Mont d'Or au curry vert maison** 6 pièces 16.-
12 pièces 28.-
- Poireaux fumés, croûtons aux épices**  17.-
Servi avec un aïoli noir.
- Tartare de bœuf façon « Ibérique » coupé au couteau** 18.-
Poivrons, manchego et chorizo
- Soupe du moment chaude ou froide du jour** 14.-

PLATS

Choisissez un plat et un accompagnement de votre choix ou partagez votre sélection de mets à plusieurs !

- Lasagne ricotta de chèvre & épinard**  29.-
Et noisettes du Piémont
- Emincé de poulet rôti à la sauge et pecorino**  24.-
- Gambas en tempura sésame & miso blanc**  30.-
Radis marinés
- Onglet de bœuf Suisse snacké au sel (180g)**   26.-
Marinés aux herbes et accompagné de chimichurri
- « Goujonnettes » de Sandre sauvage vapeur servie tiède**   31.-
Sauce vierge et peau croustillante
- Epaule d'agneau confite en cassolette**   32.-
Aux carottes et amandes
- Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines (env 1kg - 2-3 personnes - 30 min)**   13.-/100g
Jus de bœuf maison

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grenailles au four**   8.-
- Fregola Sarda au bouillon de pistou Provençal**  
- Salade de Choux Rouges, pommes et grenade**  
- Carottes tièdes en vinaigrette japonaise**  
- Riz au gingembre et citronnelle**  



Végétarien



Sans Gluten



Sans Lactose

- provenance de nos produits -

poulet, bœuf, escargot - Suisse / Gambas - Vietnam / Sandre - Estonie / Agneau - Grande Bretagne

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct



FROMAGES ET DESSERTS



Sélection de fromages

16.-

Panna cotta à la citronnelle et fruits de la passion

14.-

Suprême d'agrûmes.

Brownie au noix de cajou

13.-

Crème anglaise au caramel.

Vacherin Glacé et biscuit pistache

12.-

glace verveine et abricots du Valais.

Café "gourmand"

13.-

Sélection de trois "mini-desserts" servis avec une boisson chaude.

Le 23 "gourmand"

23.-

Servi avec un Espresso Martini



"AFTER DINNER" COCKTAILS

Espresso martini

16.-

Vodka, espresso, Kahlua liqueur de café & sucre de canne infusé à la vanille.

Nutty old fashioned

18.-

Buffalo Trace Bourbon, sirop de noix de pécan maison, bitter noix, verre rincé au vin de noix.

Tiramisù martini

16.-

Di Saronno Amaretto, Kahlua liqueur de café, liqueur de cacao brun, crème légère & espresso.

Vieux carré

22.-

Sazerac Rye, Hine Cognac, Punt è mes carpano, Bénédictine DOM, Peychaud & Angostura bitter.



: Végétarien



: Sans Gluten



: Sans Lactose

- provenance de nos produits -

poulet, bœuf, escargot – Suisse / Gambas – Vietnam / Sandre – Estonie / Agneau – Grande Bretagne

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct