

LES ENTRÉES

NOUS VOUS INVITONS À COMMANDER PLUSIEURS ENTRÉES PAR PERSONNE ET À LES PARTAGER
WE INVITE YOU TO ORDER SEVERAL STARTER PER PERSON AND TO SHARE THEM

- Poupe et calamar grillés, houmous et pickles** 19.-
Grilled octopus and squid with hummus and pickles
- Ravioles au chèvre, sauce aux noix et réduction de chicorée rouge de Trévis** 15.-
Goat Cheese Ravioli with walnut and Treviso red chicory sauce
- Velouté de poireaux, ail, vanille et amandes torréfiées** 16.-
Cream of leek soup with garlic, and vanilla flavour and roasted almonds
- Saumon gravlax, clémentines confites au vermouth blanc, crème acidulée à la ciboulette et croustillant aux graines** 17.-
Gravlax salmon, clementines preserved in white vermouth, sour chive cream and seed crisp
- Terrine de foie gras, poudre de carottes violettes aigre douce, pain d'épices maison et confiture d'oignons rouges** 19.-
Foie gras with sweet and sour purple carrot powder served with homemade gingerbread and red onions jam

LES PLATS

LA CLASSIQUE

- Salade Caesar** 24.-
Caesar salad

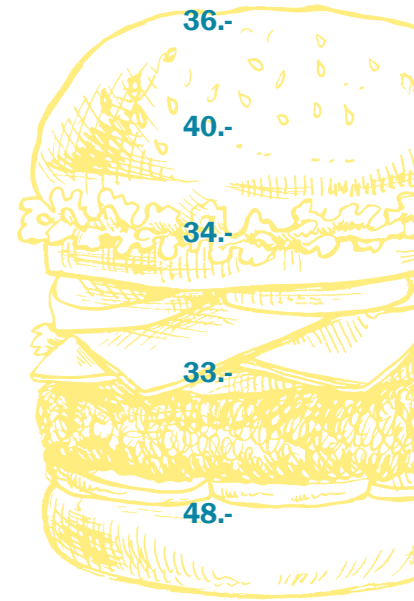
LES POISSONS

- Filet d'omble chevalier, sauce gingembre, poêlée de légumes d'antan** 40.-
Arctic char fillet, ginger sauce, served with pan-fried vegetables
- Aioli de poissons, et légumes de saison**
Truite de fjord, cabillaud, langoustine, moules, Saint-Jacques 38.-
Aioli fish served with seasonal vegetables, Fjord trout, cod, langoustine, mussels, scallops
- Filets de perche au beurre, salade, frites et sauce tartare** 38.-
Perch fillets with butter sauce served with salad, fries and tartar sauce



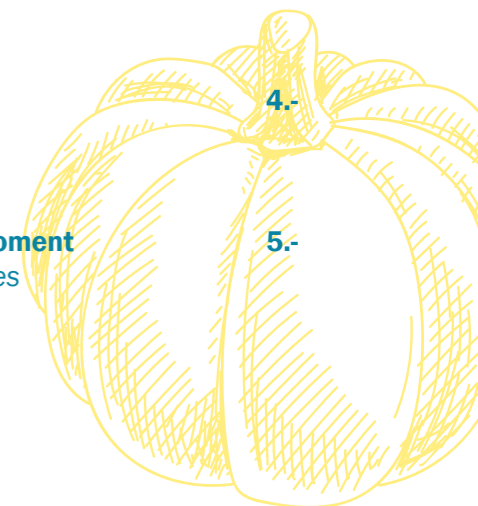
LES VIANDES

- Tartare de bœuf, frites et salade** 36.-
Beef tartar, french fries and salad
- Canard confit à l'orange, mousseline de topinambour et carottes glacées** 40.-
Orange Duck confit, Jerusalem artichoke mousseline and glazed carrots
- Soupe asiatique de nouilles et packchoï, araignée de porc laquée** 34.-
Asian egg noodles soup with pakshoi, sliced caramelised pork
- Cheeseburger du chef accompagné de frites et salade (bœuf haché, roquette, tomate, Scamorza fumée, sauce rose, oignons rouges crus)** 33.-
Chef's cheeseburger with french fries and salad (minced beef, rocket, tomatoes, smoked scamorza, pink sauce, raw red onions)
- Médailon de bœuf au foie gras, jus corsé au thym, purée de pommes de terre** 48.-
Grilled beef medallion with foie gras, served with potatoes purée and a reduction sauce fused with thyme



LES GARNITURES

- | | |
|---|---|
| Frites 5.-
<i>French fries</i> | Saladine 4.-
<i>Salad</i> |
| Pommes en robe des champs 4.-
<i>Dressed potatoes</i> | Riz pilaf 4.-
<i>Pilaf rice</i> |
| Pommes de terre rôties 4.-
<i>Roasted potatoes</i> | Légumes du moment 5.-
<i>Seasonal veggies</i> |

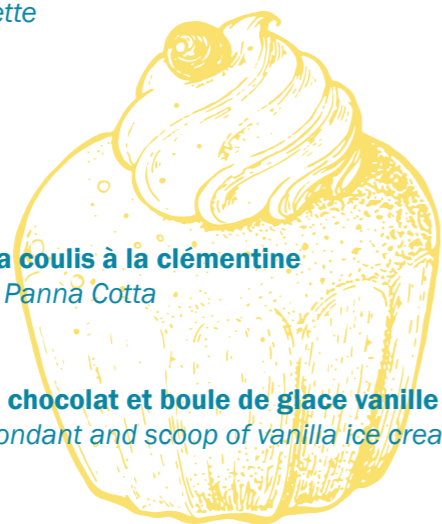


LES VÉGÉTARIENS

- Taglioni à la truffe** 34.-
Taglioni with creamed truffled sauce
- Burger végétarien du chef accompagné de frites et salade**
Steak aux lentilles, roquette, tomate, Scamorza fumée, sauce rose, oignons rouges crus 33.-
*Veggie burger served with french fries and salad
Lentils patty, arugula, tomatoes, smoked Scarmoza, burger dressing and raw red onions*
- Chili sin carne** 24.-
Vegetarien Chili

LES DESSERTS

Baba au rhum et chantilly <i>Rum baba with whipped cream</i>	9.-
Tartelette aux poires <i>Pear Tartelette</i>	10.-
Opéra <i>Opéra</i>	9.-
Panna cotta coulis à la clémentine <i>Clementine Panna Cotta</i>	9.-
Fondant au chocolat et boule de glace vanille <i>Chocolate fondant and scoop of vanilla ice cream</i>	10.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10.-



Prix exprimés en francs suisses, TVA incluse Rates in CHF, VAT included

SCANNEZ-MOI
POUR DÉCOUVRIR
TOUS LES ALLERGÈNES
QUE PEUVENT CONTENIR
NOS PLATS

