

LA CARTE

automne

PROVENANCES

BOEUF : SUISSE & FRANCE | POULET : SUISSE & FRANCE | SAUMON : NORVÈGE | CABILLAUD : NORVÈGE | CALAMARETTI : PATAGONIE

ENTRÉES | STARTERS

- L'ŒUF POCHÉ DANS SON FEUILLETÉ, GARNITURE DES SOUS-BOIS & ÉMULSION AU LARD **16.00**
POACHED EGG & PUFF PASTRY, UNDERGROWTH GARNISH & BACON EMULSION
- CEVICHE DE DORADE AU YUZU, BLANC-MANGER AU YUZU PONZU **24.00**
CEVICHE OF SEA BREAM WITH YUZU, «BLANC-MANGER» WITH YUZU PONZU
- POKE BOWL DE SAUMON MARINÉ & SON MÉLANGE DE SÉSAMES & D'ALGUES, WAKAME, POUSSÉS DE SOJA, AVOCATS, RADIS & RIZ SUSHI **25.00**
MARINATED SALMON POKEBOWL WITH CRISPY SEAWEED MIX - WAKAME, SOY SPROUT, AVOCADO, RADISH & SUHI RICE
- SALADE CÉSAR REVISITÉE, ŒUF MOLLET, POULET GRILLÉ, SALADE ROMAINE, TOMATE, CHIPS DE GRANA PADANO **25.00**
MODERN STYLE CAESAR SALAD - SOFT BOILED EGGS, GRILLED CHICKEN, ROMAINE SALAD, ITALIAN TOMATOES, GRANA PADANO CRISPS

POISSONS | FISH

- FILET DE CABILLAUD EN CANNELLONI DE COURGETTES & RISOTTO VERDE **28.00**
COD FISH IN ZUCCHINI CANNELLONI & RISOTTO VERDE
- POULPE DE ROCHE, SAUCE BOURRIDE & PALETS DE POMMES DE TERRE **29.00**
ROCK OCTOPUS, «BOURRIDE» SAUCE & POTATO PUCKS

V I A N D E S | MEAT

| | |
|--|--------------|
| POITRINE DE COCHON, COURGES SNACKÉES & FRITES DE POLENTA <i>PORK BELLY, SNACK SQUASH & POLENTA FRIES</i> | 27.00 |
| FILET DE VOLAILLE CONFIT, GARNITURE AUTOMNALE & POMMES DE TERRE GRENAILLES <i>CONFIT OF POULTRY FILET, AUTUMNAL GARNISH & POTATOES</i> | 27.00 |
| HOT-DOG GOURMAND, SAUCE CHEDDAR, OIGNONS FRITS, SALADE VERTE & FRITES <i>GOURMET HOT DOG, CHEDDAR SAUCE, FRIED ONIONS, GREEN SALAD & FRENCH FRIES</i> | 28.00 |
| CLUB SANDWICH AU POULET MARINÉ, MAYONNAISE AU CURRY, FRITES OU SALADE <i>CHICKEN CLUB SANDWICH, CURRY MAYONNAISE, WITH FRENCH FRIES & SALAD</i> | 28.00 |
| CHEESEBURGER & FRITES <i>VIANDE DE BŒUF 150G, «BUN'S MAÏS», SAUCE CHEDDAR, TOMATES, SALADE, OIGNONS CHEESEBURGER, FRENCH FRIES - BEEF 150G, CORN BUN'S, HOMEMADE CHEDDAR SAUCE, TOMATOES, GREEN SALAD, ONIONS</i> | 29.00 |

P Â T E S & R I S O T T O | PASTA & RISOTTO

| | |
|---|--------------|
| TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CARBONARA <i>FRESH TAGLIATELLE WITH CARBONARA SAUCE</i> | 23.00 |
| — TAGLIATELLES FRAÎCHES AU PESTO <i>FRESH TAGLIATELLE WITH PESTO SAUCE</i> | 23.00 |
| — TAGLIATELLES FRAÎCHES ALL'ARRABBIATA <i>FRESH TAGLIATELLE WITH ARRABBIATA SAUCE</i> | 23.00 |
| — RISOTTO À LA COURGE & CHIPS DE GRANA PADANO <i>BUTTERNUT SQUASH RISOTTO & GRANA PADANO CHIPS</i> | 23.00 |

D E S S E R T S | DESSERTS

| | |
|--|--------------|
| CAFÉ GOURMAND <i>COFFEE WITH PASTRIES</i> | 12.00 |
| FINGER BANANE, CAMEL & CACAHUËTES <i>FINGER CAKE (BANANA, CAMEL & PEANUT)</i> | 12.00 |
| INTENSÉMENT VANILLE & GOURMANDISE CHOCOLATÉE <i>CHOCOLATE CRUMBLE, MILLEFEUILLE CREAM, VANILLA ICE CREAM CREAMY CHOCOLATE 67%</i> | 12.00 |
| TARTE CITRON-NOISETTES <i>LEMON-HAZELNUT PIE</i> | 12.00 |
| — PLATS VÉGÉTARIENS | |

SI VOUS PRÉSENTEZ UNE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À CERTAINS PRODUITS, NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.
IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW.

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA INCLUSE.
ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT INCLUDED.