

Entrées

Salade de mesclun et crudités du marché	9.-
Gaspacho andalou	12.-
Salade de lentilles de Sauvigny Herbes fraîches, légumes croquants et pickles maison	13.-
Aubergines roulées façon cannelloni Farcies au chèvre frais, tomates séchées et pignons de pin	16.-
Ceviché de daurade Leche de tigre, maïs et poivrons (en plat: servi avec des frites de patates douces)	18.- / 32 .-
Pâté en croûte maison, de volaille et foie gras Salade de mesclun et pickle d'oignons	18.-

Plats

Quinoa composé, tofu sauté, mangue, avocat et légumes grillés	25.-
Pokebowl de saumon mariné au soja, riz noir impérial	28.-
Salade César Volaille basse température, pancetta et copeaux de parmesan	26.-
Tagliolini frais, langoustines sautées et bisque maison safranée	30.-
Goujonnettes de brochet du Léman Fenouil grillé, pommes de terres crousti-fondantes, chimichurri	34.-
Burger gourmand pur bœuf 170 g. Oignons caramélisés, pancetta, sauce barbecue maison et frites	30.-
Tartare de bœuf Relevé à la moutarde violette, toasts grillés et frites	32.-
Côte de bœuf à partager, 900 g. pour 2 à 3 personnes Rassie sur os 3 semaines, sauces béarnaise et chimichurri, salade et frites	104.-

Desserts

Abricots du Valais comme un crumble	12.-
Financier aux amandes et fraises fraîches Crème pâtissière vanille infusée à la menthe	10.-
Moelleux au chocolat Faverger Cœur coulant au caramel beurre salé	12.-
Café gourmand	10.-