

## À PARTAGER

CALAMARETTI FRITTI	19.-
NAAN AU FROMAGE ET À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ	15.-
PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE DES GRISONS ET GRUYÈRE	25.-
TARAMA TRADITIONNEL, BRIOCHE CROUSTILLANTE AU THYM	19.-
PLANCHETTE DE CHARCUTERIES	22.-
PLANCHETTE DE FROMAGES	22.-
PLANCHETTE MIXTE	25.-
HOUMOUS MAISON, PAIN PITA	14.-

## ENTRÉES

GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLÉ TRADITIONNEL 6 OU 12	16.- / 27.-
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE SAISON	26.-
OS À MOELLE AU SEL DE GUÉRANDE, PESTO DE PERSIL	19.-
SAUMON FUMÉ ET BLINIS, CRÈME DE GINGEMBRE	21.-
SALADE MÊLÉE	9.-
SALADE DE CAROTTES RÂPÉES À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON	9.-
GASPACHO ANDALOU	11.-

**DEMI-TARIF POUR LES ENFANTS  
JUSQU'À 8 ANS**

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA (7,7%) ET SERVICE INCLUS.  
SUR DEMANDE, NOUS VOUS DONNERONS VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR  
LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES.

## CRU

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL OU ALLER-RETOUR	24.- / 32.-
TARTARE DE SAUMON À L'ANETH ET CITRON VERT	25.- / 34.-
TARTARE DE THON À LA MENTHE, AVOCAT ET PIMENT DOUX	28.- / 36.-
CEVICHE DE BAR À L'ORANGE ET QUINOA	26.- / 32.-

## SALADES

SALADE CÉSAR AVEC FILET DE POULET CRISPY	26.-
BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES DU MARCHÉ ET CŒURS D'ARTICHAUT	24.-
SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET JAMBON SAN DANIELE	28.-

## PLATS

ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE 220 GR, SAUCE POIVRE VERT OU BÉARNAISE MAISON	42.-
COUSCOUS D'AGNEAU GRTA CONFIT 7H AUX ÉPICES RAS EL HANOUT	32.-
POITRINE DE PORC GRTA LAQUÉE CUITE À BASSE TEMPÉRATURE	38.-
TATAKI DE THON EN ROBE DE PAVOT / SÉSAME, TARTARE D'AVOCAT ÉPICÉ	36.-
GROSSES GAMBAS GRILLÉES, SAUCE VIERGE MAISON	44.-
FILETS DE PERCHES DU LÉMAN, BEURRE CITRONNÉ DE LA COUPOLE	49.-
GNOCCHIS AUX AUBERGINES ET STRACCIATELLA DE BURRATA	26.-
RAVIOLIS À LA RICOTTA ET ÉPINARDS, BEURRE À LA SAUGE	22.-

## POUR 2

TOMAHAWK DE BŒUF LIMOUSIN RASSIS SUR OS 1 KG 2 OU 3 PERSONNES	140.-
BAR EN CROÛTE DE SEL 2 PERSONNES, ATTENTE : 45 MINUTES	120.-

## DESSERTS

MILLEFEUILLE ET SA CRÈME FOUETTÉE VANILLÉE MAISON	14.-
FLAN CARAMEL	9.-
TARTE TATIN, GLACE CANNELLE ARTISANALE	12.-
MERINGUE DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE, FRUITS ROUGES DU MOMENT	12.-
TARTE CITRON MERINGUÉE	12.-
FONDANT AU CHOCOLAT, CŒUR COULANT PISTACHE	14.-
ASSIETTE DE 4 FROMAGES	16.-
SALADE DE FRUITS DE SAISON	8.-
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12.-

## GLACES ET SORBETS

COUPE COLONNEL SORBET CITRON VODKA	15.-
GLACE CAFÉ AMARETTO	15.-
GLACE TURBINÉE MINUTE VANILLE DE TAHITI BIO TOPPER +4.-	8.-
GLACES & SORBETS LA BOULE	4.50

