

Menu

ENTRÉES

- Salade verte
Petite : 5.50 CHF / Grande : 9 CHF
- Salade mêlée
Petite : 8 CHF / Grande : 13 CHF
- Salade Thaï avec brochette de poulet Teriyaki
19 CHF
- Potage de saison du Chef
13 CHF
- Foie-gras de canard mi-cuit et chutney du Chef
22 CHF
- Carpaccio de poulpe à l'italienne
21 CHF

NOTRE COIN TRADITIONNEL

- Fondue nature
28 CHF
- Fondue tomate avec pommes de terre
30 CHF
- Assiette de viande séchée
Petite : 18 CHF / Grande : 28 CHF

NOS PÂTES FRAÎCHES

- Linguine aux vongole
28 CHF
- Spaghetti tomates, ail, basilic et burrata
25 CHF

Menu

NOS MIJOTÉS

- Blanquette de veau
36 CHF
- Joes de porc oubliées
32 CHF

Accompagnements : Assortiment de légumes & frites ou
purée maison.

NOS PLATS VEGAN

- Curry de légumes et tempeh
30 CHF
- Salade Thaï avec quorn pané
Petite : 19 CHF / Grande : 27 CHF

NOS GRILLADES

- Filet de bœuf
45 CHF
- Entrecôte parisienne
32 CHF
- Araignée de porc
29 CHF

Menu

NOS VIANDES

- **Tartare de bœuf**

Servi avec frites, toast et salade mêlée – 33 CHF

NOS POISSONS

- **Dos de saumon**

Crème ciboulette et œufs de saumon – 36 CHF

- **Dorade Royale**

En croûte d'épices – 33 CHF

NOS DESSERTS

- **Assiette de fromages Luisier Affineur**

15 CHF

- **Crème brûlée classique**

10 CHF

- **Mi-cuit au chocolat**

Servi avec une boule de glace – 13 CHF

- **Crème de châtaignes**

Double crème de Gruyère et meringue – 14 CHF

- **Boule de glace au choix**

3.50 CHF