

ENTRÉES

| | |
|---|-------|
| Salade de jeunes pousses avec graines torrifiées <i>Tournesol, courge, amandes, pignons.</i> | 11.- |
| Pleurotte de panicaut et jaune d'œuf confits au même beurre <i>Pesto et fromages de cajoux.</i> | 17.- |
| Calamars à la plancha et chimichurri <i>Guacamole grillé sur une socca (galette traditionnelle Niçoise à base de pois chiche)</i> | 19.- |
| Ceviche de truite du Jura <i>Au vinaigre de cidre, betterave et granny smith, mayonnaise de cébette</i> | 19.- |
| Keftas d'agneau en chapelure d'amandes <i>Accompagné d'un Tsatsiki à l'ail noir.</i> | 18.- |
| Suggestions du moment <i>Velouté, potage ou entrée, selon arrivée et inspiration du Chef, demandez au serveur.</i> |- |

VÉGÉTARIEN

| | |
|---|------|
| Samoussas butternut et fromage frais sauce makhani <i>Accompagnés de salade de courge</i> | 29.- |
|---|------|

CÔTÉ MER

| | |
|---|------|
| Risotto à l'encre de seiche & palourdes <i>Jus vert de kale au wasabi et yaourt au citron noir d'Iran et zeste de citron Meyer.</i> | 32.- |
| Belle gambas sauvage grillée, sauce américaine à la cacahuète <i>Purée de patates douces et röstis de manioc.</i> | 43.- |

CÔTÉ TERRE

| | |
|---|-----------|
| Tataki de rumsteak en marinade (GRTA maturée 5 semaines) <i>Praliné de sésame, riz basmati et jus de boeuf.</i> | 41.- |
| Ribs épais de cochon Suisse caramélisé <i>Purée de pommes de terre Vitelotte, onion rings et maïs croustillant</i> | 38.- |
| Noisette d'agneau sautée au beurre, miel, citron et noisette (170g) <i>Potimarron et cébette rôtis.</i> | 42.- |
| Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines (env 1kg - 2-3 personnes - 30 min) <i>Jus de bœuf maison, pommes grenailles et salade de jeunes pousses.</i> | 15.-/100g |

CÔTÉ CHEF

| | |
|--|--------|
| Suggestion du moment <i>Pour partager nos envies, nos idées et nos produits « coup de cœur », demandez au serveur.</i> |- |
|--|--------|

- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon, Poulet - Suisse / Agneau - Allemagne / Truite - Jura / Gambas - Nigéria / Parmesan - Italie
Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct



FROMAGES ET DESSERTS



| | |
|---|------|
| Sélection de fromages | 15.- |
| Tiramisu | 11.- |
| « Chocolat Chaud » façon 23 | 13.- |
| <i>Biscuit chocolat, confiture de lait et émulsion de chocolat chaud</i> | |
| Brioche perdue flambée au rhum arrangé à l'ananas | 17.- |
| <i>Crème montée au éclats de sésame, ananas et mangue.</i> | |
| Café "gourmand" | 13.- |
| <i>Sélection de trois "mini-desserts" servis avec une boisson chaude.</i> | |
| Le 23 "gourmand" | 23.- |
| <i>Servi avec un Espresso Martini</i> | |



"AFTER DINNER" COCKTAILS

| | |
|---|------|
| Espresso martini | 16.- |
| <i>Vodka, espresso, Kahlua liqueur de café & sucre de canne infusé à la vanille.</i> | |
| Nutty old fashioned | 18.- |
| <i>Buffalo Trace Bourbon, sirop de noix de pécan maison, bitter noix, verre rincé au vin de noix.</i> | |
| Tiramisù martini | 16.- |
| <i>Di Saronno Amaretto, Kahlua liqueur de café, liqueur de cacao brun, crème légère & espresso.</i> | |
| Vieux carré | 22.- |
| <i>Sazerac Rye, Hine Cognac, Punt è mes carpano, Bénédictine DOM, Peychaud & Angostura bitter.</i> | |

- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon, Poulet - Suisse / Agneau - Allemagne / Truite - Jura / Gambas - Nigéria / Parmesan - Italie
Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

- Tous nos plats, jus et sauces sont produits dans notre cuisine à base de produits frais - 20min d'attente pour les plats en direct