

ENTRÉES

Salade de jeunes pousses avec graines torrifiées	11.-
<i>Tournesol, courge, amandes, pignons.</i>	
Pleurotte de panicaut et jaune d'œuf confits au même beurre	17.-
<i>Pesto et fromages de cajoux.</i>	
Calamars à la plancha et chimichurri	19.-
<i>Guacamole grillé sur une socca (galette traditionnelle Niçoise à base de pois chiche)</i>	
Ceviche de truite du Jura	19.-
<i>Au vinaigre de cidre, betterave et granny smith, mayonnaise de cébette</i>	
Keftas d'agneau en chapelure d'amandes	18.-
<i>Accompagné d'un Tsatsiki à l'ail noir.</i>	
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	29.-
<i>Accompagnés de salade de courge</i>	

CÔTÉ MER

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

CÔTÉ TERRE

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

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

Tiramisu

« Chocolat Chaud » façon 23

Biscuit chocolat, confiture de lait et émulsion de chocolat chaud

Brioche perdue flambée au rhum arrangé à l'ananas

Crème montée au éclats de sésame, ananas et mangue.

Café "gourmand"

Sélection de trois "mini-desserts" servis avec une boisson chaude.

Le 23 "gourmand"

Servi avec un Espresso Martini

15.-

11.-

13.-

17.-

13.-

23.-



"AFTER DINNER" COCKTAILS

Espresso martini

Vodka, espresso, Kahlua liqueur de café & sucre de canne infusé à la vanille.

Nutty old fashioned

Buffalo Trace Bourbon, sirop de noix de pécan maison, bitter noix, verre rincé au vin de noix.

Tiramisù martini

Di Saronno Amaretto, Kahlua liqueur de café, liqueur de cacao brun, crème légère & espresso.

Vieux carré

Sazerac Rye, Hine Cognac, Punt è mes carpano, Bénédictine DOM, Peychaud & Angostura bitter.

16.-

18.-

16.-

22.-

- provenance de nos produits -

Boeuf, 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