

ENTRÉES

Salade de jeunes pousses avec graines torréfiées    11.-

Tournesol, courge, amandes, pignons.

Fleurs de courgettes farcies au chèvre frais de Feigères   19.-

Orties en deux façons.

Melon, porto & Cecina*  17.-

**Viande de bœuf séchée d'Espagne - Porto blanc, balsamique blanc et crumble amande.*

Artichaut confit et anguille fumée   18.-

Menthe et sésame.

Burrata de bufflonne GRTA au basilic pourpre et morilles  21.-

Pain maison aux tomates séchées et olives noires de Taggia

Suggestions du moment-

Velouté, potage ou entrée, selon arrivage et inspiration du Chef, demandez au serveur.

VÉGÉTARIEN

Tartare classique végétarien  28.-

Tomate coeur de boeuf, jaune d'œuf confit, échalotte, persil, câpres et cornichons et frites de panisse

CÔTÉ MER

Cabillaud en croûte de curry rouge et lait de coco  36.-

Haricots noirs à la coco et cébettes.

Thon façon tataki mariné au citron vert et épices douces  41.-

Tzatziki de concombre aux algues, marjolaine et origan.

CÔTÉ TERRE

Tagliata de bœuf pur race Suisse maturée (180/200g)   41.-



Tomate ananas « aller-retour » et condiments végétaux.

Filet de cannette grillée et son jus à la pêche  37.-

Déclinaisons de courgettes.

Brochette de volailles vapeur panée au blé soufflé - servi froide (180g)  32.-

Sauce vierge au curcuma, gingembre et herbes fraîches, salade de blé vert aux poivrons.




Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines (env 1kg - 2-3 personnes - 30 min)   15.-/100g

Jus de bœuf maison, pommes grenailles et salade de jeunes pousses.

CÔTÉ CHEF

Suggestion du moment ... -

Pour partager nos envies, nos idées et nos produits « coup de cœur », demandez au serveur.

 : Végétarien  : Sans Gluten  : Sans Lactose
- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon, Poulet - Suisse / Agneau - Allemagne / Canette - France / Cabillaud - Atlantique / Thon - Pacifique

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

- 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 | 16.- |
| Tiramisu | 11.- |
| Mousse de fraises au beurre demi-sel | 15.- |
| <i>Croustillant à l'eau de rose, fraises fraîches et guimauve au citron vert</i> | |
| Tatin de banane et chocolat | 13.- |
| <i>pate brisée à la farine de sarrasin et mousse au chocolat sans matières grasses.</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> | |



: Végétarien



: Sans Gluten



: Sans Lactose

- provenance de nos produits -

Bœuf, Cochon, Poulet - Suisse / Agneau - Allemagne / Canette - France / Cabillaud - Atlantique / Thon - Pacifique

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

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

