



CARTE DES METS

ENTRÉES

- ASPERGES VERTES**  16.-
et leur sauce vierge et petits croûtons (croustillants) maison
- SALADE MÊLÉE**  9.-
variété de salades et légumes de saison légèrement assaisonnés
- BRICK DE CHÈVRE SUR SALADE DE LENTILLES**   14.-
avec vinaigrette, œuf parfait et émulsion de persil
- DORADE MARINÉE** 19.-
avec tartare de tomates mondées, chou-fleur cru et tuile de sarrasin
- GASPACHO À LA FETA**   14.-
gaspacho de tomate avec feta crémeuse
- TARTARE DE BŒUF (90GR)**    24.-
tartare de bœuf à l'italienne, servi avec toast

PÂTES

- CANNELLONI RICOTTA ÉPINARD**     26.-
avec noix concassées, sauce vierge et parmesan croustillant
- RISOTTO DE LÉGUMES AU SAFRAN**  28.-
et son émulsion de fromage de chèvre

PLATS PRINCIPAUX

PRESSÉ DE BOEUF CONFIT 	36.-
<i>avec sa purée de pommes de terre, petit pois et jus corsé</i>	
PARMIGIANA   	25.-
<i>aubergines smashées, tomates et fromage gratiné</i>	
SUPRÊME DE POULET FERMIER 	32.-
<i>cuit à basse température et sa jardinière de légumes, sauce miel, citron, gingembre</i>	
TARTARE DE BŒUF (180GR)   	36.-
<i>tartare de bœuf à l'italienne avec frites croustillantes</i>	
SMASH BURGER DE BŒUF  	32.-
<i>avec oignons confits, cheddar, sauce maison et frites, servi dans un pain burger fait maison</i>	
FISH&CHIPS 	38.-
<i>cabillaud en tempura avec frites, salade et sauce tartare maison</i>	

DESSERTS MAISON

PANNA COTTA 	12.-
<i>panna cotta crémeuse avec glace au lait et sirop de mûre maison</i>	
TARTE TATIN  	12.-
<i>tarte tatin servie avec sa boule de glace vanille</i>	
MILLE-FEUILLE MOUSSE AU CHOCOLAT  	14.-
<i>mille-feuille gourmand à la mousse au chocolat et fleur de sel</i>	
SALADE DE FRUITS	10.-
SÉLECTION DE SORBETS ET DE GLACES	6.-

INFORMATIONS ET ALLERGÈNES



Végétarien



Végétalien (Vegan)



Gluten



Lactose



Noix, Graines

Pour toute autre intolérance ou allergie merci de contacter notre équipe

ORIGINE DES VIANDES & POISSONS

Cabillaud - Atlantique Nord

Dorade - Atlantique Nord

Poulet - Suisse

Bœuf - Suisse