



Carte de saison

Bienvenue et Bon Appétit!

ENTRÉES ET SALADES

Salade verte / Salade composée..... 7.00 / 8.50

Salade de chèvre chaud..... 13.50

miel d'acacia, fruits secs, salade..... SERVI EN PLAT PRINCIPAL 23.00

 Salade de quinoa aux agrumes et edamame..... 14.50

SERVI EN PLAT PRINCIPAL 25.00

Potage: proposition du jour..... 8.50 - 15.50

Mi-cuit de foie gras de canard, brioche et compote de saison..... 23.00

Tartare de bœuf à la truffe et au parmesan..... 17.00

SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00

Saumon mariné à l'aneth et betterave, mousse au citron..... 16.00

Noix de St.-Jacques sautées au concentré de passion..... 19.50

endives caramélisées..... SERVI EN PLAT PRINCIPAL 37.00

PASTA, VEGAN & CO

Proposition «pâtes du jour».....	23.00 à 29.00
 Curry de lentilles aux herbes fraîches, velouté d'amandes et légumes.....	28.00

POISSONS & CO

Filets de perche meunière, sauce tartare maison.....	37.00
Avec une salade composée et garniture à choix	
Poisson du jour, selon arrivage.....	de 34.00 à 49.00
Noix de St.-Jacques sautées au concentré de passion.....	37.00
croustillant de risotto et endives caramélisées	
Queues de gambas géantes flambées au miel et whisky.....	38.00

VIANDES


Steak de bœuf Café de Paris.....	33.00
Magret de canard des Landes au gingembre confit et passion..... Croustillant de risotto	38.00
Filet de bœuf grillé, jus corsé au Pinot Noir..... Pommes Lorette, jardin de légumes	48.00
Filet d'agneau grillé au caramel d'ail, purée de pois chiches aux olives.....	41.00

POUR LES ENFANTS


Nuggets de poulet ou poissons panés et pommes frites.....	9.00
---	------

Dans la mesure du possible, nous cuisinons volontiers une petite assiette pour vos enfants, n'hésitez pas à nous solliciter!

DESSERTS

3 fromages de la région.....	8.00
Dessert du jour.....	8.50
Crème brûlée.....	10.00
Moelleux au chocolat noir.....	12.00
 Meringues vegan et palette de sorbets maison.....	12.00
Parfait glacé au caramel beurre salé.....	12.00
Café gourmand.....	14.00



Les plats marqués d'un  sont vegan, sans gluten et sans lactose

Allergies et intolérances: nous sommes à disposition pour vous renseigner et coordonner avec la cuisine la préparation de votre repas en fonction de vos restrictions!

ORIGINE DES VIANDES

Boeuf, Porc, Veau, Poulet: Suisse

Canard: France

Agneau: Suisse / Nouvelle-Zélande

Prix en francs suisses (CHF) - TVA 7.7% incl.