



Carte de saison

Bienvenue et Bon Appétit!

ENTRÉES ET SALADES

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

Salade et chèvre frais bio de Lignières.....13.50
miel d'acacia, fruits secs, salade SERVI EN PLAT PRINCIPAL 23.00

 Salade de quinoa aux agrumes, asperges et edamame.....14.50
SERVI EN PLAT PRINCIPAL 25.00

Asperges et jambon cru, mayonnaise maison.....14.00
SERVI EN PLAT PRINCIPAL 24.00

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

Tartare de bœuf à la truffe et au parmesan.....17.00
SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00

Tartare de poisson du jour façon ceviche.....17.00
SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00

Noix de St.-Jacques sautées au concentré de passion.....19.50
endives caramélisées SERVI EN PLAT PRINCIPAL 37.00

Ris de veau sautés en persillade.....17.50

PASTA, VEGAN & CO

Tagliatelle fraîches aux asperges et gambas.....	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	

VIANDES

Steak de bœuf Café de Paris.....33.00

Noix de veau en chapelure de jambon cru et noisettes, ris de veau sautés.....42.00
croustillant de risotto

Filet de bœuf grillé, jus corsé au Pinot Noir.....48.00
pommes Lorette, jardin de légumes

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 flan coco au citron vert.....	12.00
Soufflé glacé au Marc d'Hauterive.....	12.00
Shortbread, crémeux chocolat-cacahuète.....	14.00
crème glacée au mascarpone et petit pot de caramel au beurre salé	
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.