

LES DESSERTS

Fromages de la région et marmelade maison.....	8.50
Crème brûlée.....	10.50
Brownie aux noix de pécan, crème glacée à la vanille.....	12.50
Mousse au praliné, framboises et tuiles croquantes.....	12.50
✓ Blanc-manger mangue-coco, meringue vegan.....	12.50
Dessert du jour.....	8.50
Café gourmand.....	14.50



La Carte

ENTRÉES, SALADES & CO

Salade du buffet 8.50

Chèvre frais bio de Lignièrès NE 13.50
Miel d'acacia, fruits secs, salade 24.00
SERVI EN PLAT PRINCIPAL

Mi-cuit de foie gras de canard maison 23.00

✓ Tartare de tomates multicolores à l'amarante 14.50
Houmous, avocat, melon 25.00
SERVI EN PLAT PRINCIPAL

Ceviche de dorade façon Silex 17.00
SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00

Tartare de saumon 16.00
SERVI EN PLAT PRINCIPAL 29.00

Tartare de bœuf 17.00
SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00

Roastbeef-frites sauce tartare 29.00

LES ASSIETTES «DÉGUSTATION»

La FRESH 37.00

Tataki de thon, tartare de saumon, ceviche de dorade
salade et melon, sauce soja au sésame, pommes grenailles au four

La SILEX 37.00

Tartare de bœuf, foie gras, compote maison, roastbeef, sauce tartare
salade aux fruits secs, pommes grenailles et aioli maison

POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet et frites 9.00

Poissons panés et frites 9.00

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

PASTA, VEGAN & CO

Orecchiette aux gambas bio 32.00

✓ Curry de lentilles aux herbes fraîches 28.50
Velouté d'amandes grillées, légumes

POISSONS & CO

Filets de perches meunière (origine Suisse) 42.00
Avec une salade du buffet, garniture à choix

Noix de St-Jacques, gambas et filets de rouget grillés 38.00
Sauce vierge aux herbes fraîches

Poisson du jour, selon arrivage de 34.00 à 49.00

LES VIANDES

Steak de bœuf Café de Paris 33.50

Tournedos de bœuf sauce au Pinot Noir 46.00

Plancha de poulet à l'ananas et lard grillé 33.00
Sauce satay aux cacahuètes, riz parfumé

Magret de canard des Landes aux cerises 37.00



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

Allergies et intolérances:

Nos plats peuvent contenir des allergènes ou des traces d'allergènes.

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

Origine de viandes: boeuf, porc, poulet: CH, canard: F

Origine des poissons: perche: CH, St.-Jacques: USA/CAN, gambas BIO: VIET, dorade: GR TU
saumon: NOR, rougets: THA, VIE, thon: PHI

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

