

ENTRÉES

Saladine aux pointes d'asperges et légumes de saison		19.00
Soupe chaude de petits pois, sot-l'y laisse et croûtons dorés		19.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau	100g	26.00
Garniture pommes frites en plat	160g	39.00
Ceviche de bar aux cébettes, coriandre et gingembre		33.00

POISSONS

Cabillaud Teriyaki, chou vert confit		34.00
Filet de daurade royale poêlé, étuvée de fenouil, sauce citronnelle		35.00
Cuisses de grenouilles de Vallorbe, purée de pommes de terre à l'ail des ours		47.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES

Nuggets de volaille faits maison, sauce barbecue, pommes frites maison		18.00
---	--	-------

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Vous n'avez pas terminé votre bouteille de vin ? Demandez à l'emporter.

VIANDES

Steak de tofu cuit comme un pot-au-feu		26.00
Burger de boeuf, sauce barbecue, compotée d'oignons, pommes frites Maison		26.00
Spare ribs grillés au romarin, pommes boulangères		29.00
Brochettes de cuisses de volaille au thym et citron cuites à la plancha, fèves et petits pois		33.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau	100g	26.00
Garniture pommes frites en plat	160g	39.00
Pavé de bœuf rôti au poivre vert, ratatouille		41.00

FROMAGES

Assiette de quatre fromages frais et affinés, compote de figues au vinaigre balsamique		15.00
--	--	-------

ENTREMETS

Salade de fruits au basilic, sorbet du jour		14.00
Tartelette aux fruits rouges et crème Chiboust		14.00
Entremets au chocolat, feuillantine et crème anglaise		15.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule	4.50