

LES ENTRÉES

Soupe froide de tomates, bufala de Bernex au pesto		22.00
Tataki de thon, bouillon au gingembre et citronnelle, œufs de poisson volant		31.00
Ceviche de bar au lait de coco, maïs et oignons rouges		32.00
Tartare de bœuf « Suisse » taillé au couteau	100g	30.00
Garniture pommes frites Maison en plat	170g	43.00
La belle salade mêlée, légumes d'été aux herbettes		21.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles sautées à la provençale, Concassé de tomates et purée de pommes de terre à l'ail doux		49.00
--	--	-------

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Risotto crémeux aux calamaretti		36.00
Filet de lieu noir rôti, étuvée de pack-choï à l'orange		37.00
Thon grillé, piperade de légumes et sauce basilic		42.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES

Petit burger de bœuf, gruyère, tomate, Pommes frites maison		18.00
---	--	-------

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

LES VIANDES

Côtes d'agneau rôties au thym, mini-ratatouille	41.00
Quasi de veau poêlé, légumes de saison, Jus à la menthe et au citron	44.00
Joues de cochon confites au Gamaret Poêlée de légumes et purée de pommes de terre	39.00
Cœur de filet de bœuf, pommes de terre frites maison	51.00

LE FROMAGE

L'assiette de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
--	-------

LES DESSERTS

Panna cotta aux fraises	15.00
Tartelette à la framboise	16.00
Salade de fruits frais de saison	16.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 4.50

Les glaces : vanille, café, chocolat

Les sorbets : fraise, citron, abricot

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