

## À PARTAGER POUR L'APÉRO

Terrine de canard aux pruneaux et Savagnin servie en bocal  
Cornichons et oignons blancs 22.00

## LES ENTRÉES

Salade du moment aux artichauts bretons 16.00

Poireaux vinaigrette, œuf mimosa et éclats de noisettes 21.00

Ceviche de bar au citron vert,  
Lait de coco, maïs et oignons rouges 29.00

Tartare de bœuf suisse taillé au couteau, pain toasté 32.00

## LE RISOTTO

Risotto à l'encre de seiche, calamars rôtis, citron et tomates 35.00

## LE POISSON ET LES GRENOUILLES

Dos de cabillaud skrei, étuvée de pack-choï, sauce teriyaki 34.00

Cuisses de grenouilles rôties, purée de pommes de terre 52.00

## POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets de poulet, pommes frites maison et légumes 18.00

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

## LES VIANDES

Suprême de poulet fermier à l'estragon Poêlée de légumes, mousseline de pommes de terre	32.00
Joues de cochon braisées au Gamaret Poêlée de légumes, garniture Grand-Mère	39.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau, pain toasté Pommes de terre frites maison	47.00
Entrecôte de bœuf suisse au grill, poêlée de légumes Frites maison ou mousseline de pommes de terre	47.00

## LE FROMAGE

La sélection de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
--	-------

## LES DESSERTS

Tartelette au citron meringuée	15.00
Flan au caramel	15.00
Biscuit coulant au chocolat, glace caramel	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00

*Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat*

*Les sorbets : fraise, citron vert, abricot*

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