

LES ENTRÉES

Salade composée, Avocat, pamplemousse et légumes croquants	17.00
Soupe froide de tomates, burrata au pesto	21.00
Carpaccio de thon mariné à la sauce soja Graines de sésame au wasabi	24.00
Tartare de bœuf suisse, au basilic et olives vertes Taillé au couteau, pain toasté	32.00

LES PÂTES

Tagliatelle au saumon, aneth et citron Copeaux de parmesan	26.00
---	-------

LE POISSON

Pavé de sandre aux patates douces, sauce gingembre	39.00
--	-------

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties en persillade 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

Brochette de poulet au curry doux, légumes d'été et riz pilaf	36.00
Côtes d'agneau au grill, jus de viande à la sarriette Tian de légumes	44.00
Pavé de bœuf suisse, légumes d'été, jus au thym Pommes de terre frites maison ou pommes purée	45.00
Tartare de bœuf suisse, au basilic et olives vertes, taillé au couteau Pommes de terre frites maison	47.00

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

Fraises à la crème double et meringue	14.00
Entremets framboise et citron vert	15.00
Biscuit coulant au chocolat, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00
<i>Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat</i>	
<i>Les sorbets : fraise, citron vert, abricot</i>	

Supplément crème Chantilly Chf. 2.-

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