

## LES ENTRÉES

Houmous maison et petits légumes croquants. Toast doré	18,00
Carpaccio de tomates colorées, burrata au pesto	22.00
Pâté en croûte de poulet à la provençale	24.00
Calamaretti marinés et rôtis, câpres, citron et coriandre	25.00
Tartare de bœuf, toast au beurre de cresson de fontaine	32.00

## LES POISSONS ET LES GRENOUILLES

Filets de perche meunière du lac Léman Pommes de terre frites maison, sauce tartare, salade	49.00
Saumon mi-cuit sauce vierge, caviar d'aubergine	39.00
Cuisses de grenouilles rôties en persillade, purée de pommes de terre	52.00

## POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Filets de perche, frites maison, salade	25.00
Brochette de poulet, étuvée de courgettes	18.00
Saucisse de veau, frites maison	15.00

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

## LES VIANDES

Brochettes de poulet, étuvée de courgettes Vinaigrette au yaourt et à la menthe fraîche	37.00
Tartare de bœuf, toast au beurre de cresson de fontaine, pommes de terre frites Maison	47.00
Entrecôte de bœuf, frites maison et légumes, Beurre Maître d'hôtel	49.00
Côtelettes d'agneau, moutarde Savora Ratatouille fraîche	49,00
Supplément garnitures	5.00

## LE FROMAGE

Choix de fromages frais et affinés	le morceau	4.00
------------------------------------	------------	------

## LES DESSERTS

Tarte ou dessert du jour		15.00
Soupe de fraises au lait d'amande		15.00
Vacherin glacé vanille-framboise		15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace caramel		16.00
Coupe arrosée du moment	1 boule	12.00
	2 boules	17.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule	5.00

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

*Les sorbets : abricot, citron, ananas, framboise*

*Supplément crème Chantilly Chf. 2.-*