

LES ENTRÉES

Salade de melon et jambon sec Noix caramélisées, gorgonzola	24.00
Tartelette à la tomate et aux oignons confits	25.00
Daurade marinée façon thaï, pousses de bambou Shimeji et pickles d'oignon	26.00
Salade de poivrons grillés, stracciatella, graines mélangées	28.00
Tartare de bœuf, toast au beurre de cresson de fontaine	32.00

LES POISSONS ET LES GRENOUILLES

Crevettes black Tiger, riz basmati, sauce vierge	44.00
Filets de perche meunière frais du lac Léman Pommes de terre frites maison, sauce tartare, salade	49.00
Cuisses de grenouilles rôties en persillade, purée de pommes de terre	52.00

LE PLAT VÉGÉTARIEN

Halloumi à la façon du Chef, légumes du moment Sauce vierge	35.00
--	-------

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Filets de perche, frites maison, salade	25.00
Poulet pané, frites maison	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

Poulet croustillant, déclinaison de patates douces Sauce barbecue maison	34.00
Effiloché estival de cochon, légumes croquants Purée de pommes de terre	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 Moutarde Savora	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
Salade de fruits d'été, sorbet citron		15.00
Panna cotta, ananas rôti au rhum		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.-