

SUGGESTIONS D'ÉTÉ

ENTRÉES

Gaspacho Andalou et sa garniture

Andalusische Gazpacho garniert

14.50



Bol de taboulé, graines de grenade, concombre, tomates, parfumé à la menthe et au persil

Taboulé mit Granatapfelkernen, Gurken und Tomaten, verfeinert mit Minze und Petersilie

14.-



Filets d'anchois frais marinés au citron, petites câpres, olives, tomates, feuilles de roquette

Sardellenfilets in Zitrone mariniert, mit kleinen Kapern, Oliven, Tomaten und Rucola-Blättern

24.-

Carpaccio de poulpe, agrumes, vinaigre balsamique et aneth

Tintenfisch-Carpaccio, Zitrusfrüchte, Balsamico-Essig und Dill

28.-

Duo de melon pastèque, fines tranches de jambon cru d'Epagny et ses grissini

Melonen-Wassermelonen-Duo, hauchdünn geschnittener Rohschinken von Epagny und Gressini

27.-

Vitello tonatto de veau, sauce au thon, fines pousses herbettes

Kalbs-Vitello Tonnato, Thunfischsauce und feine Kräutersprossen

27.-

PLATS

Roastbeef froid, sauce tartare maison, pommes frites du terroir

Kaltes Roastbeef, hausgemachte Sauce Tartar, regionale Pommes frites

38.-

Côte de porc 320gr et son jus réduit, mini ratatouille, pommes de terre au paprika

Schweinekotelett (320 g) mit reduzierter Jus, dazu Mini-Ratatouille und Paprikakartoffeln

44.-

Côtelettes d'agneau marinées au miel d'alpage, galettes de polenta tessinoise, caviar d'aubergine, petites tomates

Lammkoteletts in Alpenhonig mariniert, Tessiner Polenta-Galetten, Auberginenkaviar und Kirschtomaten.

48.-

Filet de loup de mer cuit à la plancha, courgettes violon aux herbes, beurre blanc citronné <i>Gebratenes Wolfsbarschfilet auf der Plancha gebraten, Violinen-Zucchini mit Kräutern, Zitronenbutter- Sauce</i>	49.-	
Queues de gambas sautées à l'huile d'olive et au citron sur un risotto safranée et petits pois <i>Garnelenschwänze in Olivenöl und Zitrone sautiert, auf Safranrisotto mit Erbsen</i>	46.-	
Tortellini farcis de fondue moitié-moitié, coulis de tomates épicé <i>Tortellini gefüllt mit „Moitié-Moitié“-Fondue, an pikantem Tomaten-Coulis</i>	36.-	
Caponata de légumes d'été à l'italienne, riz aux herbes tendres <i>Italienische Sommergemüse-Caponata, Reis mit zarten Kräutern</i>	27.-	
Le fameux hamburger de pois chiches, vacherin, avocat, tomates, oignons, sauce maison <i>Kichererbsen-Burger mit Vacherin-Käse, Avocado, Tomaten, Zwiebeln und hausgemachter Sauce</i>	28.-	

DESSERTS

Framboisier à la fleur de coquelicot, sorbet framboise <i>Himbeerkuchen mit Mohnblüte, Himbeersorbet</i>	15.-	
Parfait glacé cerise, biscuit moelleux au chocolat noir, sorbet griotte (sans Gluten) <i>Gefrorenes Kirschparfait, saftiger dunkler Schokoladenküchlein, Sauerkirschsorbet (glutenfrei)</i>	15.-	
Pêche pochée au thym et citron, sorbet au lait d'amande et sa tuile croustillante <i>Pochierter Pfirsich mit Thymian und Zitrone, Mandelmilchsorbet und knuspriges Biskuit</i>	15.-	



Plat végétarien



Plat vegan