

SUMMER SUGGESTIONS

ENTRÉES

Gaspacho Andalou et sa garniture

Andalusian gazpacho with garnish

14.50



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

A bowl of tabbouleh, pomegranate seeds, cucumber, tomatoes, flavoured with mint and parsley

14.-



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

Fresh anchovy fillets marinated in lemon juice, with small capers, olives, tomatoes and rocket leaves

24.-

Carpaccio de poulpe, agrumes, vinaigre balsamique et aneth

Octopus carpaccio with citrus fruits, balsamic vinegar and dill

28.-

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

A combination of melon and watermelon, with thin slices of cured ham from Epagny and breadsticks

27.-

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

Veal vitello tonnato, tuna sauce, baby herbs

27.-

PLATS

Roastbeef froid, sauce tartare maison, pommes frites du terroir

Cold roast beef, homemade tartar sauce, locally grown chips

38.-

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

Pork chop (320gr) with reduced gravy, mini ratatouille, paprika potatoes

44.-

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

Lamb chops marinated in alpine honey, Ticino-style polenta fritters, aubergine caviar, cherry tomatoes

48.-

Filet de loup de mer cuit à la plancha, courgettes violon aux herbes, beurre blanc citronné 49.-
Grilled sea bass fillet, herb-crusted courgettes lemon-flavoured white butter

Queues de gambas sautées à l'huile d'olive et au citron sur un risotto safranée et petits pois 46.-
Sautéed prawn tails in olive oil and lemon, served on a saffron risotto with peas

Tortellini farcis de fondue moitié-moitié, coulis de tomates épicé 36.-
Tortellini stuffed with cheese fondue, served with a spicy tomato sauce

Caponata de légumes d'été à l'italienne, riz aux herbes tendres 27.-
Italian-style summer vegetable caponata, rice with fresh herbs

Le fameux hamburger de pois chiches, vacherin, avocat, tomates, oignons, sauce maison 28.-
The famous chickpea burger with Vacherin cheese, avocado, tomatoes, onions and homemade sauce

DESSERTS

Framboisier à la fleur de coquelicot, sorbet framboise 15.-
Raspberry cake with poppy flowers, raspberry sorbet

Parfait glacé cerise, biscuit moelleux au chocolat noir, sorbet griotte (sans Gluten) 15.-
Cherry ice cream parfait, moist dark chocolate biscuit, morello cherry sorbet (gluten-free)

Pêche pochée au thym et citron, sorbet au lait d'amande et sa tuile croustillante 15.-
Poached sea bass with thyme and lemon, almond milk sorbet and a crispy tuile



Plat végétarien



Plat vegan