

NOS ENTRÉES

- *Tartare de thon et mangue flambée, accompagné de sa brioche toastée* 22.–

- *Os à moelle gratiné aux morilles* 19.–

- *Ceviche de bar, agrumes et vinaigrette à la vanille* 24.–

- *Potage de chou-fleur blanc, émulsion à la truffe* 18.–

- *Salade de saison avec mélange de graines torréfiées* 8.–

- *Œuf parfait, feuilleté en cage, confit d'oignon rouge et jeunes pousses* 17.–



NOS POISSONS

- Filets de perches du lac Léman, frites, légumes, à la meunière 42.–
180gr.
- Filets de perches du lac Léman, frites, légumes, sauce champagne 43.–
180gr
- Filet de dorade royale, feuille à feuille de pommes de terre à l'Etivaz 41.–
 - Pavé de saumon, risotto betterave et ses légumes de saison 34.–
- Sole meunière avec chou-fleur grillé, légumes et sauce crémeuse 46.–

NOS VIANDES

- Souris d'agneau, polenta grillée, légumes de saison, sauce à l'agneau 38.–
- Tomahawk de bœuf, sauce café de paris, garniture à choix, légumes de saison 140.–
1.4 kg
- Entrecôte de cheval, frites, légumes, sauce café de Paris 38.–
200gr.
- Entrecôte de bœuf, Boucherie du Molard, frites, légumes, sauce café de paris 44.–
200gr.
- Suprême de volaille jaune cuit à basse température, jus au vin jaune, pommes Anna,
accompagné de ses légumes de saison 36.–
- Le burger de bœuf « Black Angus » du chef, sauce burger, cheddar,
tomates, pickles de concombres et Iceberg 30.–

NOS PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTO

- Linguine aux gambas et sa sauce crème 32.–
- Linguine à l'arrabiata 25.–
- Risotto au safran 30.–



NOS DESSERTS MAISON

- *L'incontournable fondant au café, avec son sorbet expresso* 14.–

- *Café gourmand / champagne gourmand* 13.– / 23.–

- *Milles feuilles à la vanille* 13.–

- *Tiramisu au café* 14.–

- *Crème brûlée à la vanille* 12.–

- *Fondant au chocolat et son cœur blanc accompagné d'une glace vanille* 14.–

