

LA CARTE

12H00 - 14H00 -- 19H00 - 22H00

ENTRÉES

SOUPE DE COURGE ET MARRON,

ARLETTE DE SÉRAC DE LA FROMAGERIE MACHERET
SQUASH SOUP WITH CHESTNUT,

TOAST WITH SERAC CHEESE FROM «FROMAGERIE MACHERET»

CHF 13.-



TARTINE DES SOUS BOIS AU CHORIZO IBÉRIQUE,

PICKLES DE BETTERAVES MULTICOLORES
SLICE OF BREAD WITH MUSHROOMS AND CHORIZO IBERICO,
BEETROOTS PICKLES

CHF 15.-



AIGUILLETTE DE BŒUF AU POIVRE LONG DE JAVA,

VINAIGRETTE FAÇON GRIBICHE AU THYM CITRONNÉ
ROASBEEF WIT JAVA'S LONG PEPPER,
GRIBICHE SAUCE WITH LEMON THYME

CHF 16.-



TARTARE DE THON ROUGE AUX ALGUES WAKAME,

ÉMULSION YUZU

RED TUNA TARTAR WITH WAKAME, YUZU EMULSION

CHF 18.-



PLATS

VIANDES

RISOTTO À LA SAUGE ET COURGE BUTTERNUT RÔTI,

MAGRET DE CANARD FUMÉ

RISOTTO WITH SAGE AND ROASTY BUTTERNUT SQUASH,
SMOKY BREAST OF DUCK

CHF 26.-



ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF FUMÉ MAISON ET BEURRE CHORON,

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET POMMES FRITES MAISON

SMOKY RIB STEAK WITH CHORON BUTTER,
WILD MUSHROOMS AND HOMEMADE FRENCH FRIES

CHF 29.-



BAGEL BURGER,

PAIN BAGEL ARTISANAL, POITRINE DE POULET MARINÉE AUX AIRELLES,
CREAMCHEESE À LA MARJOLAINE, SALADE TOMATES, PICKLES D'OIGNONS
ROUGES, GRUYÈRE,

POMMES FRITES MAISON ET MESCLUN DE SALADE

CHICKEN BREAST BAGEL, MARJORAM CREAMCHEESE,
MIX SALAD, TOMATOES, RED OIGNONS PICKLES, GRUYÈRE CHEESE,

HOMEMADE FRENCH FRIES AND SMALL SALAD

CHF 29.-

TARTARE DE BŒUF

DANS LE CŒUR DE RUMSTEACK COUPÉ AU COUTEAU,
ASSAISONNEMENT DU CHEF, PAIN TOASTÉ,
POMMES FRITES MAISON ET MESLUN DE SALADE
BEEF TARTAR, CHEF'S SEASONING, TOAST,
HOMEMADE FRENCH FRIES AND SMALL SALAD

CHF 32.-



FILET DE BŒUF SUISSE ET BEURRE CHORON,

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET COCOTTE PARMENTIÈRE
SWISS BEEF TENDERLOIN WITH CHORON BUTTER,
WILD MUSHROOMS AND PARMENTIÈRE CASSEROLE

CHF 44.-



PLUMA DE PORC IBÉRIQUE EN TAGLIATA,

RUCOLA, PARMESAN, PIGNON DE PIN, SAUCE TOMATE ÉPICÉE
TAGLIATA OF PORK IBERICO «PLUMA» WITH SPICY TOMATOE SAUCE

CHF 49.-



TARTARE DE THON ROUGE AUX ALGUES WAKAME, ÉMULSION YUZU,

POMMES FRITES MAISON ET MESLUN DE SALADE
RED TUNA TARTAR WITH WAKAME, YUZU EMULSION,
HOMEMADE FRENCH FRIES AND SMALL SALAD

CHF 36.-



MÉDAILLON DE LOTTE AU PESTO ROSSO,

SALADINE DE FENOUIL ET COCOTTE PARMENTIÈRE
MONKFISH MEDALLION WITH PESTO ROSSO,
FENNEL SALAD AND PARMENTIÈRE CASSEROLE

CHF 38.-



VÉGÉTARIENS



RISOTTO À LA SAUGE ET COURGE BUTTERNUT RÔTI,

SALADINE CROQUANTE

RISOTTO WITH SAGE AND ROASTY BUTTERNUT SQUASH,
SMALL SALAD

CHF 24.-



CANNELLONI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, RICOTTA ET ÉPINARD,

SALADINE CROQUANTE

CANNELLONI WITH WILD MUSHROOMS, RICOTTA AND SPINACH,
SMALL SALAD

CHF 27.-

BAGEL BURGER,

PAIN BAGEL ARTISANAL, STEAK DE LÉGUMES MAISON
FAÇON FALAFEL, CREAMCHEESE À LA MARJOLAINE, SALADE TOMATES, PICK-
LES D'OIGNONS ROUGES, GRUYÈRE,
POMMES FRITES MAISON ET MESCLUN DE SALADE
BAGEL WITH HOMEMADE VEGETABLES STEAK, MARJORAM CREAMCHEESE,
MIX SALAD, TOMATOES, RED OIGNONS PICKLES, GRUYÈRE CHEESE,
HOMEMADE FRENCH FRIES AND SMALL SALAD

CHF 29.-

FROMAGE



SÉLECTION DE FROMAGES

DE LA FROMAGERIE «MACHERET»
CHEESES SELECTION FROM MACHERET FACTORY

CHF 12.-

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

SÉLECTION DE SUCRERIE DU CHEF
COFFEE WITH CHEF'S SWEET SELECTION

CHF 11.-

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE,

FRUITS DE SAISON

MERINGUE WITH GRUYÈRE DOUBLE CREAM,
SEASONAL FRUITS

CHF 12.-



TIRAMISU «L'ORIGINAL»,

THE AUTHENTIC TIRAMISU

CHF 13.-

NEMS AU CHOCOLAT NOIR,

COULIS DE FRUITS ROUGES ET GLACE VANILLE BOURBON
CHOCOLATE SPRING ROLL, RED FRUIT SAUCE AND VANILLA ICE CREAM

CHF 13.-



MELLEUX AU CHOCOLAT MAISON

CŒUR COULANT PISTACHE, GLACE MACARON FRAMBOISE
HOMEMADE CHOCOLATE MOELLEUX WITH PISTACHIO GANACHE,

RAPSBERY ICE CREAM

CHF 14.-



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE



POSSIBLE SANS LACTOSE



POSSIBLE SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN