

# MENU POUR GROUPE - ÉTÉ 2019

Ces prix sont valables dès 15 personnes  
du 06.06.19 au 14.07.19

## MENU À 50.00

**CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES**  
PESTO / PAIN NOIR / STRACCIATELLA

---

**TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF SUISSE FUMÉE  
AUX SARMENTS DE VIGNES DE LA TOUR-DE-PEILZ**  
RUCOLA / PARMESAN / TOMATES SÉCHÉES / PESTO  
POMMES FRITES FRAÎCHES

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,**  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU À 75.00

**CÉVICHÉ DE LOUP DE MER**  
LAIT DE COCO / GINGEMBRE / CÉBETTES / CORIANDRE

---

**FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI**  
FOIE GRAS POËLÉ/ JUS DE VIANDE TRUFFÉ,  
POMMES GRENAILLES RÔTIES AU THYM  
MOUSSELINE DE CÉLERI À L'HUILE D'OLIVE

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,**  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU VEGGIE À 45.00

**CARPACCIO DE TOMATES MULTICOLORES**  
PESTO / PAIN NOIR / STRACCIATELLA

---

**LASAGNE VERDURE DU CHEF**  
SAUCE ARRABBIATA

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,**  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

---

CAFÉ OU THÉ

## MENU À 85.00

**CROMESQUIS DE LÉGUMES**  
SAUCE ARRABBIATA

---

**CÉVICHÉ DE LOUP DE MER**  
LAIT DE COCO / GINGEMBRE / CÉBETTES / CORIANDRE

---

**FILET DE BŒUF SUISSE FAÇON ROSSINI**  
FOIE GRAS POËLÉ / JUS DE VIANDE TRUFFÉ,  
POMMES GRENAILLES RÔTIES AU THYM  
MOUSSELINE DE CÉLERI À L'HUILE D'OLIVE

---

**MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON,**  
CŒUR COULANT AROMATISÉ, GLACE VANILLE

---

CAFÉ OU THÉ