



Les plats proposés sur notre carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts frais et locaux autant que faire se peut. Les quelques exceptions seront signalées par un astérisque selon les critères du LABEL FAIT MAISON. Pour les personnes qui souffrent d'allergies, vous trouverez des icônes assignées au plat et la légende en bas de page. N'oubliez pas de tout de même en faire part à votre serveur-euse. Vous trouverez au verso de cette carte une sélection de nos boissons et le QR code qu'il vous faudra scanner pour accéder à la carte des vins et la carte complète des boissons. Nous espérons que vous passerez un agréable moment en notre compagnie. Bon appétit!

○ Entrées

	CHF
BURRATINA DES POUILLES   <i>Carpaccio de tomates multicolores</i>	15,00
SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ MAISON   <i>Melon, crème d'avocat et vinaigre de framboises</i>	16,00
VEGGIE BOWL    <i>Quinoa, edamame, céleri branche, tomates semi-séchées, chèvre frais, concombre, grenade, mangue, poivrons rouges, cacahuètes grillées</i>	15,00
ROULEAUX D'ÉTÉ  <i>Gambas, légumes croquants, coriandre, sauce KJU</i>	16,00

○ Tartares

TARTARE DE BOEUF KJU	15,00
<i>Cornichon / câpre / oignon / tomate séchée / moutarde</i>	32,00
TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE	15,50
<i>Pesto / parmesan / tomate séchée / huile noire / oignon rouge</i>	33,00
TARTARE DE DAURADE À LA THAÏ	16,00
<i>Lait de coco / gingembre / cébette / coriandre / jus de citron</i>	34,00

TOUS LES TARTARES SONT ADAPTABLES POUR ÊTRE SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

ACCOMPAGNEMENTS EN ENTRÉE : TOASTS, BEURRE ET MESCLUN DE SALADE

ACCOMPAGNEMENTS EN PLAT : TOASTS, BEURRE, MESCLUN DE SALADE ET POMMES FRITES FRAÎCHES

○ Plats

	CHF
TAGLIATA DE PARISIENNE DE BOEUF FUMÉE <i>Fumée maison, rucola, parmesan, tomates séchées, pesto, accompagné de pommes frites fraîches</i>  	32,00
GOURMET BURGER  <i>Pain bun de Pierre-André, filet d'agneau rosé, taboulé libanais, sauce yogourt aux herbes, pickles de concombre, mesclun, accompagné de pommes frites fraîches et mesclun de salade</i>	34,00
FILET DE BOEUF ROSSINI   <i>Foie gras poêlé, jus truffé, mousseline de céleri, pommes de terre grenailles rôties au thym</i>	50,00
ROGNON DE VEAU  <i>Réduction de Porto à l'échalote, risotto au parmesan</i>	32,00
GAMBAS BLACK TIGER À LA PLANCHA  <i>Risotto au citron et petits pois</i>	32,00
FILET DE SANDRE SNACKÉ   <i>Sauce vierge, pommes de terre vitelotte, pak-choï</i>	37,00
LASAGNE ALLE MELANZANE  <i>Lasagne à l'aubergine, sauce Arrabbiata, bouquet de rucola</i>	26,00
VEGGIE BOWL    <i>Quinoa, edamame, céleri branche, tomates semi-séchées, chèvre frais, concombre, grenade, mangue, poivrons rouges, cacahuètes grillées</i>	27,00
VEGGIE BURGER   <i>Pain bun de Pierre-André, steak veggie, taboulé libanais, sauce yogourt aux herbes, pickles de concombre, mesclun, accompagné de pommes frites fraîches et mesclun de salade</i>	29,00



○ Sélection de nos cocktails

APÉROL SPRITZ / HUGO / MILANO SPRITZ

GINGER SPRITZ / BERRY SPRITZ / PASSION SPRITZ

MOJITO CLASSIQUE / FRAMBOISE / PASSION

MOSCOW MULE

LONDON MULE / BREWDOG MULE

AMARETTO SOUR

PISCO SOUR

BEEEEEEEEEE SOUR

Gin Bee, liqueur de gingembre, jus de citron vert, blanc d'oeuf

QUQUMBER GIN TO'

Gin Bulldog, tonic water Fever-Tree, sirop de concombre, concombre, menthe, citron vert

#GIRLPOWER

Apérol infusé maison, jus de citron vert, purée de framboise, Champagne Taittinger

SAFE SEX ON THE Q SANS ALCOOL

Jus d'ananas, purée de framboise, jus de citron vert

CRODINO SPRITZ SANS ALCOOL

Crodino biondo, tonic water Fever-Tree, orange, citron vert, concombre

VIR'GIN MULE SANS ALCOOL

Alternative gin Rebels (distillat de botaniques suisses), jus de citron vert, ginger beer Fever-Tree

VIR'GIN TONIC SANS ALCOOL

Alternative gin Rebels (distillat de botaniques suisses), tonic water Fever-Tree

CHF

10,00

12,00

15,00

15,00

16,00

14,00

15,00

15,00

16,00

17,00

9,00

9,00

12,00

12,00

○ Nos soft-drinks

COCA / COCA O / NESTEA CITRON

HENNIEZ BLEUE / VERTE - 50CL

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO - 75CL

RIVELLA ROUGE

URBAN LES PÉTILLANTES ORANGE

CASCARA INFUSION DE BAIES AROMATISÉE À LA MENTHE

FEVER-TREE TONIC WATER / MEDI / CONCOMBRE /

BITTER LEMON / GINGER BEER

CHF

4,70

5,00

7,50

4,80

5,50

5,80

5,00

○ Nos Hard Seltzers

La nouvelle boisson tendance aromatisée uniquement à partir d'ingrédients naturels, sans sucres raffinés ni édulcorants artificiels, sans colorants, conservateurs ou sulfites ajoutés. Alcool sans gluten et à faible teneur en glucides. Désaltérant, faible en calories et en alcool. Nous vous proposons de découvrir les deux fabricants suisses que nous avons sélectionnés.

SUNDAYS MENTHE CITRON VERT / MANGUE PASSION

TRIPLE O PÊCHE

6,90

8,50

○ Nos bières

PRESSIONS

CARLSBERG BLONDE - DK - 5%

GRIMBERGEN BLANCHE - BE - 6%

LA VALAISANNE SESSION I.P.A. - CH - 5.4%

25cl 50cl

4,50 7,50

5,20 8,00

5,50 8,50

BOUTEILLES

FELDSCHLÖSSCHEN SANS ALCOOL - CH - 0.5%

WHITE FRONTIER PETITE BLONDE - CH - 4.7%

NEBULEUSE STIRLING AMBRÉE - CH - 5.3%

LA VALAISANNE WHITE I.P.A. BLANCHE - CH - 6%

LA PÊCHERIE DAME DU LAC BLANCHE - CH - 5.2%

DOCTEUR GAB'S TEMPÊTE BLONDE - CH - 8%

CORUJA A.A.L. - PT - 5.3%

BROOKLYN BREWERY LAGER - U.S.A - 5.2%

BREWDOG PUNK I.P.A. - SCO - 5.4%

BREWDOG VAGABOND SANS GLUTEN - SCO - 4.5%

MAGNERS ROW CIDRE - IE - 4.5%

33cl

5,00

7,50

8,00

8,50

9,00

9,00

6,00

7,00

7,00

7,50

8,00

NOS FOURNISSEURS

VIANDES Suter Viandes - Villeneuve

POISSONS Gastronomer - Plan-les-Ouates

FROMAGES Macheret - Vevey

BEURRE David Dumas - Chessaies-sur-Oron

FRUITS ET LÉGUMES Léguriviera et Côté Potager - Vevey

PAIN Boulangerie Vannay - La Tour-de-Peilz

PAIN SANS GLUTEN Goodfoodartisans.ch - Corcelles-le-Jorat

GLACES ET SORBET Le Duo Créatif - La Tour-de-Peilz

LES PROVENANCES

BOEUF - VEAU Suisse

AGNEAU Australie

CANARD France

DAURADE Corse

SANDRE Suède

SAUMON Écosse

GAMBAS Asie

BEURRE - LAIT - CRÈME Suisse



SCANNEZ CE QR CODE
POUR LA CARTE DES
VINS ET D'AUTRES
BOISSONS



WIFI KJU - PASSWORD : kjukju22

TVA INCLUSE 7.7%