

Carte des mets

Notre Chef vous propose de composer votre menu avec des produits de saison et selon vos envies.
Veuillez annoncer vos allergies ou intolérances

LES ENTRÉES

	Entrée	Plat
Salade mêlée	8.00	-
Soupe froide de tomates, burratina au pesto de roquette, tartare de tomates et tuile de pain à l'huile d'ail	17.00	23.00
Salade niçoise, thon juste saisi. Haricots verts, oeuf dur, tomates, olives et croûtons	15.00	23.00
Gravlax de saumon aux agrumes. Fenouil confit à l'orange et croquant	18.00	26.00

MENU
ENFANT

Blanc de volaille et pommes de terre grenaille ou légumes

15.00

LES PLATS

Pièce de bœuf sauce au vin Pinot Noir, pommes de terre rôties et mesclun	39.00
Suprême de volaille Suisse aux champignons, purée de carottes et pommes de terre au bouillon de poule	34.00
Risotto de quinoa de Cottens, petits légumes et champignons	27.00
Risotto de quinoa de Cottens Gambas juste saisies et jus de carapaces	32.00
Quiche du jour, salade	20.00

LES DESSERTS

Tarte du jour (au choix)	12.00
Café gourmand (3P)	10.00
Mousse Toblerone	10.00
Carpaccio d'ananas sirop Rhum et glace vanille	11.00
Glace 1 boule: 5.00 2 boules: 8.00	

ORIGINES

Viandes et volailles Suisse
Poissons Suisse,
Crustacés Méditerranée