



Les Entrées

Salade du jour 11.-

Soupe du moment 13.-

Jambon de Parme et saladine 18.-

Terrine de volaille « à la bonne franquette », pain toasté et saladine 19.-

Saumon fumé maison au Barbecue, sauce séré vodka menthe, endives, citron vert, croûton de pain 21.-

* Les Pâtes – Pâtes fraîches de Francesco, Pastafici Olivieri

Spaghetti chitarra, crème de langoustines, queues de langoustine sautées, ail, persil 32.-

Gigli (petites fleurs) au pesto rosso, noix et pecorino 27.-

Ravioles au jambon de la borne, crème de poireau, vacherin, lamelles de jambon et croûtons safran 32.-

Les Viandes et Poissons – Nos pièces de viandes sont cuisinées au Barbecue Big Green Egg

« Petit tender » de bœuf Swiss Black Angus (pièce du boucher, second cut) 40.-

Côte de porc Suisse, cochon nourri aux herbes 38.-

La pièce de viande du Chef /prix selon le morceau

Cordon bleu de porc maison, jambon à l'os et vacherin, salade verte 36.-

Filet de sandre grillé, crème de chasselas, épinards, betteraves et graines de courge 37.-

Sauces à choix avec les viandes au BBQ : Café de Paris Rive Sud - Sauce aux champignons - Sauce au poivre sauvage

*Garniture à choix avec les viandes : pommes country pimentées ou pommes frites

+ légumes du moment pour les viandes au BBQ

Pour les enfants, tous les plats peuvent être adapté et servis en demi-portion

Provenance viandes/poissons : Bœuf : Tender : CH – Entrecôte : IRL / Porc : CH / Sandre : ESTO / Langoustines : Océan Indien

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur demande

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».

