



LES ENTRÉES - STARTERS

TOMATES, CONCOMBRE ET SALADE VERTE <i>Tomatoes, cucumber and green salad</i>	CHF 14.-
POTAGE DE LÉGUMES <i>Vegetable soup</i>	CHF 14.-
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET SES TOASTS <i>Plate of smoked salmon and toasts</i>	CHF 26.-
FOIE GRAS MI-CUIT, CONFITURE DE POIRE <i>Half-cooked duck liver, pear jam</i>	CHF 28.-
ASPERGES VERTES, VINAIGRETTE MOUTARDE ET SON VELOUTÉ <i>Green asparagus, mustard vinaigrette and asparagus cream</i>	CHF 22.-

LES CLASSIQUES - CLASSICS

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM* <i>Lamb shank confit with thyme*</i>	CHF 49.-
ENTRECÔTE DE BŒUF BÉARNAISE* <i>Beef sirloin steak, "béarnaise" sauce*</i>	CHF 49.-
TARTARE DE BŒUF ET SES TOASTS, FRITES, SALADE <i>Beef tartare and its toasts, french fries, salad</i>	CHF 42.-
FILET DE POULET RÔTI EN CROÛTE D'HERBES* <i>Chicken fillet, herb butter crust*</i>	CHF 39.-
BAR RÔTI, VINAIGRETTE VIERGE* <i>Roasted sea bass, virgin sauce*</i>	CHF 39.-

*GARNITURES AU CHOIX POUR TOUS LES PLATS : RIZ, LÉGUMES, FRITES, SALADE
*Side dishes of your choice: rice, vegetables, french fries, salad

LES PÂTES - PASTA

RAVIOLI «DEL PLIN» À LA TRUFFE ET SPECK FUMÉ <i>Truffle and smoked speck ravioli "del plin"</i>	CHF 49.-
GNOCCHI AU BASILIC, QUEUES DE CREVETTES RÔTIES ET COPEAUX DE PARMESAN <i>Basil gnocchi with roast prawns and parmesan</i>	CHF 36.-
GNOCCHI AUX ASPERGES, QUEUES DE CREVETTES RÔTIES ET COPEAUX DE PARMESAN <i>Asparagus gnocchi with roast prawns and parmesan</i>	CHF 36.-



LES DESSERTS - DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES <i>Apple tart</i>	CHF 13.-
TIRAMISÙ CAFÉ <i>Coffee tiramisù</i>	CHF 13.-
FINANCIER PISTACHE, SORBET FRUITS ROUGES <i>Soft pistachio cake, red fruits sorbet</i>	CHF 13.-
GLACES ET SORBETS (la boule) <i>Ice-cream and sorbets (the scoop)</i>	CHF 4.-

*Provenances : Agneau : Irlande et Suisse / Poulet : France
Bar : Grèce / Saumon : Ecosse / Bœuf : Suisse
Origins: Lamb: Ireland and Switzerland / Chicken: France
Sea bass: Greece / Salmon: Scotland / Beef: Switzerland*