



LES ENTRÉES - STARTERS

BURRATA, CAPONATA SICILIENNE ET TOAST FOCACCIA À LA TOMATE <i>Burrata, tomatoes with spring onions and focaccia toast with tomato</i>	CHF 28.-
SALADE CÉSAR AU POULET <i>Chicken Caesar salad</i>	CHF 25.-
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE <i>Scottish smoked salmon plate</i>	CHF 30.-
VELOUTÉ DE COURGE, ÉTUVÉE DE MARRON AU LARD DU VALAIS ET CÉBETTE <i>Cream of pumpkin soup, stewed chestnut with Valais bacon and cebette</i>	CHF 26.-
POTAGE DE LÉGUMES <i>Vegetable soup</i>	CHF 14.-

LES PLATS - MAIN COURSE

ENTRECÔTE DE BŒUF RÔTIE SAUCE BÉARNAISE <i>Beef entrecote with "béarnaise" sauce</i>	CHF 49.-
SUPRÊME DE VOLAILLE EN CROÛTE D'HERBE <i>Chicken fillet, herb butter crust</i>	CHF 39.-
BAR RÔTI, VINAIGRETTE VIERGE <i>Roasted sea bass with virgin dressing</i>	CHF 39.-

GARNITURES AU CHOIX : LÉGUMES, RIZ, FRITES, SALADE
Choice of side dishes: vegetables, rice, french fries, salad



LES DESSERTS - DESSERTS

SPHÈRE ANANAS-PASSION, BISCUIT JOCONDE À LA NOISETTE <i>Passion fruit and pineapple sphere, hazelnuts cake</i>	CHF 17.-
ENTREMETS POMME CARAMEL SALÉ <i>Grenny smith apple and salty caramel dessert</i>	CHF 17.-
TIRAMISÙ CAFÉ, GLACE EXPRESSO <i>Coffee tiramisù, espresso ice-cream</i>	CHF 14.-
TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL <i>Apple tart, caramel ice-cream</i>	CHF 14.-
CHOCOLAT MARRON <i>All around chocolate and chestnuts</i>	CHF 17.-
GLACES ET SORBETS (la boule) <i>Ice-cream and sorbets (the scoop)</i>	CHF 4.-

*Provenance des viandes : Bœuf : Suisse / Poulet, Volaille : Suisse et France / Lard : Suisse
Provenance des poissons : Saumon : Ecosse / Bar : Grèce
Origin of meats: Beef: Switzerland / Chicken, Poultry: Switzerland and France / Bacon: Switzerland
Origin of fish: Salmon: Scotland / Sea bass: Greece*

CARTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE - ALLERGENS ON REQUEST

TVA & SERVICE INCLUS - VAT & SERVICE INCLUDED