

PAROLES DE CHEF

« De ma Franche-Comté natale, j'ai gardé l'authenticité et le goût du vrai avec une réelle appétence pour les légumes et les herbes en circuit local.

Au fil de mon parcours gastronomique, j'ai appris à mixer le meilleur des ingrédients d'ici ou d'ailleurs.

Mes inspirations ? La France bien sûr mais aussi l'Italie, la Suisse et la Martinique pour une petite touche subtilement épicée.

Autant d'influences que je vous invite à découvrir à travers une cuisine qui se veut généreuse, gourmande et riche en saveurs.

Bon voyage culinaire avec nous ! »

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. Pagnot', with a stylized, flowing script.

Christophe Pagnot



La carte du midi
Business & Shopping

Dernière commande à 13h45

*« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions,
de tous les pays et de tous les jours. »*
Anthelme Brillat-Savarin

Carte servie du mardi au samedi inclus, renouvelée chaque semaine

Les hors-d'œuvre

Tartelette sablée au parmesan, rillettes de sardine, ciboulette et citron caviar 🍷🥗🥤

Filet de truite façon Bellevue, déclinaison de céleri et condiment ponzu 🍷🍷🥗🥤

Le cassoulet du Sud-Ouest à ma façon, cochon confit, pesto à l'ail des ours 🥗🥤

VEGGIE
WEEK

Les lentilles corail comme un arancini à l'indienne, chermoula en légèreté, cumin et curry rouge 🌱🥗🥤

Les plats

Fish and chips de sandre aux amandes, petits pois à la française, mayonnaise légère au wasabi et estragon 🍷🥗🥤

VEGGIE
WEEK

Tartare de betteraves confites au gros sel, soja, betteraves comme des cornichons, panisse au sarrasin 🌱🥤

Polpette de filet de bœuf à la sarde, beurre de tomate, courgettes crues marinées, Fregola sarda en risotto 🥗🥤

Carpaccio de thon rouge sauvage, sésame façon kimchi, asperges vertes au citron 🍷🍷🥗🥤

Tagliata de veau grillé, sauce et légumes rôtis, frites maison 🥗🥤

Les gourmandises

Pêches rôties sur un sablé breton à la fleur de sel, glace verveine 🍷🍷🍷

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace vanille 🍷🍷

Café gourmand 🍷🍷🍷

Assiette de fromages 🍷

Côté Prix

Entrée Plat Dessert	66
Entrée Plat	54
Plat Dessert	44
Plat	35

Eau minérale plate ou pétillante (5dl.) et café ou thé offerts
pour toute formule choisie

Nos prix sont indiqués en Francs Suisses (CHF), service et TVA 8,1% inclus

Provenance des viandes :

Cochon : Suisse
Bœuf : Suisse
Veau : Suisse

Provenance des poissons :

Sardine : Atlantique Nord
Sandre : Atlantique Nord
Truite : Suisse (Brüggli)
Thon : Méditerranée

Provenance des pains & toasts : Suisse

🌱 Végétarien 🥜 Arachide 🥥 Fruits à coque 🌾 Gluten 🥛 Lactose

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez vous adresser à notre maître d'hôtel

Afin de préserver toute leur qualité et leur fraîcheur, nous aimerions vous informer que tous nos produits sont rigoureusement sélectionnés directement auprès des producteurs et artisans.

Nous sommes tributaires du marché et certains produits peuvent occasionnellement nous faire défaut, nous vous prions de nous en excuser



Évaluez votre expérience sur TripAdvisor.
Vous êtes nos meilleurs ambassadeurs !

VEGGIE WEEK

veggieweek.ch

« La Veggie week est un événement mettant en lumière les créations gastronomiques végétariennes et végétaliennes dans une optique « plaisir » et non-militante, axée sur le plaisir du goût avant tout.

Elle permet aux gourmets de découvrir un monde culinaire dans l'air du temps, où les stars du potager sont mises à l'honneur au travers du talent et de la créativité des chefs.

La cuisine végétarienne est gourmande, créative et savoureuse et peut séduire tous les épicuriens. »

C'est avec plaisir que le restaurant Côté Square participe à cette cinquième édition qui aura lieu du 2 au 15 juin 2025.