



## NOS SUGGESTIONS

### DE LA SEMAINE

Gnocchi à la Toscane	19.00
Bufala à l'huile aromatisée au basilic	
Emincé de poulet Tandoori	21.00
Riz au curry, papadum, légumes du marché	
Tataki de thon au sésame grillé	22.00
Saladine de quinoa aux parfums d'Asie	



## NOS ENTRÉES

Salade verte	5.00
Salade mêlée	8.00
Salade César	12.00
Poulet croustillant, laitue iceberg, copeaux de Grana Padano, tomate	
Tartare de bœuf classique	17.00
Tartare de bœuf à l'italienne	17.00
Pesto de tomates séchées, basilic, pignons, parmesan	
Tartare de saumon de Norvège aux agrumes	17.00
Jus de yuzu, avocat, algues wakamé, billes de citron	



## NOS PLATS

Cheeseburger de bœuf	26.00
Bacon, Gruyère AOP, oignons confits à la raisinée et frites fraîches	
Burger de poulet mexicain	26.00
Aiguillettes de poulet croustillantes, guacamole, pickles de jalapenos et frites fraîches	
Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris maison	39.00
Frites fraîches et salade	
Ravioles aux asperges	24.00
Espuma d'asperges vertes et huile d'olive vierge	
Crevettes sautées façon thaï	27.00
Lait de coco, curry rouge et riz basmati	
Poke bowl de saumon	27.00
Quinoa, chou chinois mariné, dès d'avocat et concombre	
Salade César	24.00
Poulet croustillant, laitue iceberg, copeaux de Grana Padano, tomate	



## NOS TARTARES

Tartare de bœuf classique 34.00

Oignons, câpres, cornichons

Tartare de bœuf à l'italienne 34.00

Pesto de tomates séchées, basilic, pignons, Grana Padano

Tartare de saumon de Norvège aux agrumes 34.00

Jus de yuzu, guacamole, algues wakamé, billes de citron

Nos tartares en plat sont accompagnés de pain toasté, frites fraîches et salade

Provenance des viandes : bœuf - Suisse, Paraguay / porc - Suisse / poulet - Suisse / saumon - Norvège / daurade - Turquie

N'hésitez pas à nous demander des infos concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies



## NOS DOUCEURS

Moelleux au chocolat noir servi tiède et sa glace vanille 12.00

(Dessert cuit à la commande 9 min de cuisson)

Cheesecake au citron vert, coulis de framboise, crumble de spéculoos 10.00

Crème brûlée vanille Bourbon 10.00

Tiramisu traditionnel à l'amaretto 10.00

Boule de glace 4.00

Vanille, fraise, mocca, chocolat, citron

Supplément crème chantilly 1.50