



## NOS SUGGESTIONS

### DE LA SEMAINE

Salade de chèvre chaud au miel et romarin	20.00
Salade de poulpe (poulpe, pommes grenaille, tomates cerise, fenouil, basilic & olives noires)	23.00
Tagliata de boeuf	28.00
Pommes frites	



## 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

Salade César Poulet croustillant, laitue iceberg, copeaux de Grana Padano, tomate	24.00
Variétés de tomates du soleil, burrata & pesto	24.00
Ravioles ricotta-épinards Sauce au parmesan	24.00
Cheeseburger de bœuf Bacon, Gruyère AOP, oignons confits et frites fraîches	26.00
Burger de poulet mexicain Aiguillettes de poulet croustillantes, guacamole, pickles de jalapenos et frites fraîches	26.00
Crevettes sautées façon thaï Lait de coco, curry rouge et riz basmati	27.00
Tataki de thon aux graines de sésame, coulis de poivrons rouges Riz jasmin parfumé à la citronnelle	35.00
Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris maison Frites fraîches et salade	39.00



## 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 (Dessert cuit à la commande 9 min de cuisson)	12.00
Cheesecake au citron vert, coulis de framboise, crumble de spéculoos	10.00
Crème brûlée au limoncello	10.00
Tiramisu aux fraises	10.00
Boule de glace Vanille, fraise, mocca, chocolat, citron	4.00
Supplément crème chantilly	1.50