



**NOTRE SUGGESTION**  
**DE LA SEMAINE**

Linguini au saumon et à la crème de ciboulette  
Saladine

19.00





## 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	24.00
Poulet croustillant, laitue iceberg, copeaux de Grana Padano, tomate	
Ravioles ricotta-épinards	24.00
Sauce au parmesan	
Cheeseburger de boeuf	26.00
Bacon, Gruyère AOP, oignons confits et frites fraîches	
Burger de poulet mexicain	26.00
Aiguillettes de poulet croustillantes, guacamole, pickles de jalapenos et frites fraîches	
Crevettes sautées façon thaï	27.00
Lait de coco, curry rouge et riz basmati	



## 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 à la fève Tonka	10.00
Tiramisu à l'amaretto	10.00
Boule de glace Vanille, fraise, mocca, chocolat, citron	4.00
Supplément crème chantilly	1.50