



## LES ENTRÉES

|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>GASPACHO ANDALOU</b> émietté de crabe et rafraîchi au basilic (1, 2, 9)                     | 30.- |
| <b>CEVICHE DE DORADE</b> leche de tigre au maïs, avocat grillé et pickles d'oignons rouges (4) | 28.- |
| <b>TARTARE DE BŒUF</b> suisse fumé, méli-mélo de roquette, parmesan et truffe d'été (1, 3, 7)  | 28.- |
| <b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b> rafraîchis à la verveine, pêche et féta (7)                    | 24.- |
| <b>SALADE DE COURGETTES</b> GRTA grillées, ricotta, miel de Stéphanie et poivre Timut (7)      | 24.- |

## LES POISSONS

|                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>CROUSTILLANT D'OMBLE CHEVALIER</b> jardin de légumes et douceur à l'oseille (3, 4, 7)                         | 44.- |
| <b>FILETS DE PERCHE</b> du lac Léman façon meunière<br>petit mesclun, frites fraîches et sauce tartare (1, 4, 7) | 55.- |
| <b>PAVÉ DE BAR DE LIGNE</b> fenouil confit et zéphyr au Noilly Prat (4, 7)                                       | 46.- |

## LES VIANDES

|                                                                                                    |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>ENTRCÔTE DE BŒUF</b> suisse (240 g), grillée, os à moelle, frites fraîches et sauce chimichurri | 55.- |
| <b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b> jus à la truffe d'été, broccolini et rösti maison (7)                   | 41.- |
| <b>CARRÉ D'AGNEAU</b> de la région, carottes glacées et jus rafraîchi au Pedro Ximénez (7, 12)     | 54.- |

---

## LES PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

---

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>DÉCLINAISON D'ARTICHAUT</b> zéphyr végétal (7)                                             | 30.- |
| <b>RISOTTO VERDE</b> aux légumes GRTA, stracciatella parfumée à l'huile de <i>basilic</i> (7) | 28.- |

---

## LES DESSERTS

---

|                                                                                |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> crème anglaise parfumée à la fève tonka (1, 3, 7,8) | 18.- |
| <b>ÎLE FLOTTANTE</b> aux pêches (3)                                            | 18.- |
| <b>PROFITEROLES</b> au café (1, 3, 7,8)                                        | 18.- |
| <b>MERINGUE</b> crème double et fruits rouges (3, 7)                           | 18.- |
| <b>TARTE DU JOUR</b>                                                           | 16.- |
| <b>SÉLECTION DE FROMAGES</b> de la Maison Bruand                               | 19.- |
| <b>ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS</b>                                        |      |
| 1 boule                                                                        | 4.-  |
| 2 boules                                                                       | 7.-  |
| 3 boules                                                                       | 11.- |

---

Les prix sont en CHF et incluent le service et la TVA de 8,1%.

---

### Provenances

Volaille, bœuf, agneau – Suisse | Perches – Lac Léman, Suisse  
Crabe - Indonésie | Bar de Ligne – FAO27 | Omble chevalier - Islande

### Allergènes

1 - céréales contenant du gluten | 2 – crustacés | 3 – œuf | 4 – poisson | 5 – arachides  
6 – soja | 7 – lait | 8 – fruits à coque | 9 – cèleri | 10 – moutarde | 11 – graines de sésame  
12 - Anhydride sulfureux et sulfites | 13 – lupin | 14 – mollusque

