

Suggestions des plats à l'emporter

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » Auguste Escoffier

Entrées :

- Tartare de thon au citron vert et sauce soja « 10.50 chf »
- Velouté aux asperges « 6.50 chf »
- Bruschetta de foie gras et pain d'épices, oignons confits et ketchup d'orange « 15 chf »
- Salade mêlée « 6.50 chf »

Poisson :

- Filets de perche LOE (CH) à la crème de ciboulette et chasselas, frites maison « 27 chf »
- Filet de sandre sauce vierge, tomate cerise et estragon, pommes fondantes « 19 chf »
- Tartare de thon au citron vert et sauce soja, frites maison « 21 chf »

Viande : 19 chf

- Tendon de veau du pays à la sauce gremolata, polenta crémeuse
- Roast-beef fumé au foin, sauce tartare et frites maison
- Tartare de bœuf du pays et frites maison « 21 chf »
- Sot-l'y-laisse de dinde, bouillon thaï à l'eau de coco et riz noir

Burger : 19 chf

- Burger yummy, pommes frites maison

Végétarien : 19 chf

- Tagliatelle aux asperges et tomate séchée

Desserts : 6.5 chf

- Salade de fruits « 5.50 chf »
- Gâteau au chocolat noir et crème vanille à la fève de tonka
- Pana cota verveine et fraises
- Tiramisu fruits rouges et spéculoos*



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la FRC, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH. »

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »