

Suggestions du midi (uniquement du lundi au vendredi)

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

Entrées :

- Saladine de jeunes pousses et pickles de légumes « 6.50 chf »
- Déclinaison de melon à la menthe et magret de canard fumé maison « 6.50 chf »
- Rillettes de sol au citron vert et crémeux d'olives kalamata « 8.50 chf »

Poisson :

- Filet de dorade à l'aïoli de petit pois, gnocchis maison « 19 chf »

Viande : 19 chf

- Tagliata de bœuf à la rucola et parmesan, ratatouille maison
- Tartare de bœuf du pays et frites maison « 21 chf »

Végétarien : 19 chf

- Lasagne aux légumes d'été, chèvre chaud

Desserts : 6.5 chf

- Café gourmand « 5.50 chf » (uniquement sur place)
- Glaces et sorbets maison « 6 chf »



« 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 »