

Suggestions du midi (uniquement du lundi au vendredi)

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

Entrées :

- Brochette de poulet yakitori et salade de chou au sésame « 7.50 chf »
- Salade de tomate cherry rôtie et Mozzarella di buffala « 6.50 chf »
- Salade grecque au poivron confit « 5.50 chf »
- tartare d'espadon au fruit de la passion et coriandre « 9.50 chf »

Poisson :

- Filet de limandre sauvage au beurre rouge et chanterelles fraîches, pommes nature « 19 chf »
- Tartare d'espadon au fruit de la passion et coriandre « 21 chf »

Viande : 19 chf

- Saltimbocca avec son jus réduit aux herbes, risotto
- Tartare de bœuf du pays à l'italienne 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 »