



Les mets proposés sur cette carte, et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) 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 Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, La Semaine du Goût et Slow Food.

Apérô

| | |
|--|------|
| La bavette de bœuf Suisse séchée et coupée au couteau | 16.- |
| Le chorizo Ibérico Bellota, en tranches fines | 16.- |
| Le saucisson artisanal Don Recroze, porc Suisse et poivre de Kampot (s) | 16.- |

Entrées

| | |
|--|------|
| Panais et foie gras En velouté (G,L) | 17.- |
|--|------|

| | |
|---|------|
| Bolets Poêlés et pancetta italienne | 19.- |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Saint-Jacques, Pêche Normande (3 pièces) En coquilles, beurre noisette, noisettes bio du Piémont | 26.- |
|--|------|

Plats

| | |
|--|-------|
| Côte de bœuf Suisse (900g minimum à partager) Maturée 8 semaines pommes de terre 'grenaille', légumes du moment, jus corsé | 100.- |
|--|-------|

| | |
|---|------|
| Légumes En différentes cuissons et textures... parfois quelques fruits, suivant les arrivages | 25.- |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Saint-Jacques, Pêche Normande (5 pièces) En coquilles, beurre noisette, noisettes bio du Piémont, Agria en purée | 39.- |
|--|------|

| | |
|--|------|
| Chevreuil En civet, légumes d'automne, lard paysan (G,S) | 36.- |
|--|------|

| | |
|---|------|
| Féra du Lac Léman Sur la peau, beurre blanc, potimarron rôti, graines citronnées (L,FC,S) | 36.- |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Bœuf Suisse de race Faux filet maturé 8 semaines, purée d'Agria, condiments échalotes, radis, persil (L,S) | 39.- |
|--|------|

| | |
|---|------|
| Filets de Perche 'Meunière' Sauce tartare, servis avec des pommes frites* et salade verte (L) | 30.- |
|---|------|

| | |
|--|------|
| Tartare de bœuf Suisse Coupé au couteau, servi avec des pommes frites* et salade verte (M) | 30.- |
|--|------|

Toutes nos viandes sont d'origine suisse. Le chevreuil, d'Autriche, et le Chorizo d'Espagne. Tous les poissons sont pêchés dans la zone FAO - 05. Perches : Russie / Féra du Lac Léman

L : lactose G : Gluten
M : Moutarde S : Sulfites
FC : Fruits à coques

L'astérisque(*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel