

LA CARTE DES BOISSONS

LES COCKTAILS

HUGO	12.-
SPRITZ APÉROL	12.-
MOJITO	12.-
COCKTAIL DU MOMENT	14.-

LES APÉRITIFS

KIR VIN BLANC - 1DL	6.-
KIR ROYAL - 1DL	14.-
MARTINI - 4CL	6.50 CHF
SUZE - 4CL	6.50 CHF
CAMPARI - 4CL	6.50 CHF

LES BIÈRES

BOXER - 33CL (BLONDE, AMBRÉE, IPA)	8.-
BIÈRE SANS ALCOOL - 33CL	8.-

LES SOFTS

JUS DE FRUITS - 33CL (ABRICOT, POIRE, TOMATE)	6.-
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO - 33CL	5.-
RAMSEIER - 33CL	5.-
SAN BITTER - 10CL	5.-
GINGER BEER - 20CL	5.-

LES EAUX

HENNIEZ VERTE PÉTILLANTE - 50CL	5.-
HENNIEZ BLEUE - 50CL	5.-
HENNIEZ VERTE PÉTILLANTE - 1L	9.-
HENNIEZ BLEUE - 1L	9.-

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO/ESPRESSO/CAFÉ	3.70 CHF
THÉ	4.90 CHF
SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	1.-

LES DIGESTIFS

GRAPPA - 4CL	10.-
LIMONCELLO - 4CL	8.-
AMARETTO - 4CL	12.-
BAILEY'S - 4CL	14.-
CHARTREUSE - 4CL	14.-
GET 27 - 4CL	10.-
VODKA BELUGA - 4CL	14.-
ZACCAPA - 4CL	16.-
TEQUILA DON JULIO - 4CL	14.-
WHISKIY HIRIKI - 4CL	18.-
MOITIÉ-MOITIÉ (POIRE, ABRICOT, FRAMBOISE)	12.-





LA CARTE

Entrées

LA SALADE DU PRINTEMPS	10.-
Feuilles de chêne, copeaux de légumes croquants et vinaigrette à l'ancienne	
L'OEUF PARFAIT	16.-
Velouté de carottes au gingembre et à la citronnelle	
LES SARDINES MILLÉSIMÉES 2024	17.-
Mouillettes croustillantes au beurre d'algues	
L'ASPERGE VERTE GOURMANDE	21.-
Magret de canard séché, noix de cajou caramélisées et espuma de comté	
LE SAUMON GRAVELAX	21.-
Au gin et cranberry, guacamole d'avocats et tuile de pain	

Plats

LE PLAT DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE	22.-
LE MAIGRE	37.-
En écailles soufflées sur peau, polenta crémeuse, courgettes poêlées et coulis de cresson	
LE RISOTTO AUX CALAMARETTI	32.-
Bisque onctueuse, épinards fondants et citrons confits	
LE BURGER DE BŒUF	29.-
Steak haché de bœuf (150g), Corbier, sauce cocktail*, cornichons, oignons rouges. Servi avec frites*	
L'ENTRECÔTE PARISIENNE (~ 200 GR)	46.-
Au beurre de paprika fumé, pommes de terre grenailles rôties, asperges croquantes à l'échalotte, jus court	



LA CARTE

LE CARRÉ D'AGNEAU (180 GR)	52.-
Saisi à la plancha, semoule gourmande, betteraves confites au vinaigre de framboise et jus de viande corsé	
LE TARTARE	38.-
Boeuf (160g), sauce cocktail*, échalottes, câpres, cornichons, persil et jaune d'œuf confit. Servi avec frites* et salade verte	
LE CHOU FARCI PRINTANIER	29.-
Légumes de saison, avocat, pamplemousse et son jus vitalité	

MENU ENFANT	15.-
Steak haché, frites* ou légumes Brownie* ou crème dessert Sirop	

LE FROMAGE	15.-
Assiette de fromages affinés – Sélection de la Cheffe	

Desserts

L'ENTREMET	14.-
Pistache et coulis de framboise	
LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT	13.-
Espuma de menthe fraîche et pâte filo	
LA SALADE DE FRUITS	12.-
Fruits rouges de saison et son opaline	
LE CAFÉ/THÉ GOURMAND	13.-
Assortiment de quatre entremets	

