

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 ET NECTARS DE FRUITS - 25CL (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 - 75CL	7,50-
HENNIEZ BLEUE - 75CL	7,50-

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.-
ZACAPA - 4CL	16.-
TEQUILA DON JULIO - 4CL	14.-
WHISKY HIBIKI - 4CL	18.-
MOITIÉ-MOITIÉ (POIRE, ABRICOT, FRAMBOISE)	12.-





LA CARTE

Entrées

LE CEVICHE	19.- / 34.-
Ceviche de daurade au lait de coco et citron vert, mangue, oignon cébette et coriandre	
LA BURATA CRÉMEUSE	17.- / 34.-
Burrata (100G), tomates de couleurs et pesto aux herbes fraîche, pignons de pain	
LA SARDINE MILLÉSIMÉE	17.-
Sardine millésimée 2024 de St Gilles de la Croix, beurre aux algues et vinaigre à l'échalotte	
LA SALADE	10.-
Salade verte, copeaux de légumes et pickles	

Plats

LE PLAT DU JOUR UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE	22.-
LE THON	38.-
Pavé de thon snacké, purée de patate douce, fraîcheur de radis, concombre, wakamé et sauce ponzu	
LE BURGER DE BŒUF	29.-
Burger de bœuf (150G) sauce cocktail, cornichons, oignons rouge, tomates, Corbier Servi avec des frites*	
LA SALADE AUX SAVEURS D'ASIE	29.-
Poulet croustillant, légumes confits, saladine de quinoa et pousses de soja Version végétarienne possible	

LE TARTARE	38.-
Tartare de bœuf (160G), sauce cocktail, cornichon, câpres, échalotte et persil frais, jaune d'œuf confit Servie avec une salade verte et des frites*	

L'ENTRECÔTE	42.-
Entrecôte parisienne, beurre du Parc des Crêts aux herbes, fricassée de champignons et frites*	

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

LE FROMAGE	12.-
Assiette de fromages affinés - Sélection de la Cheffe	

Desserts

LE DESSERT DU MOMENT	10.-
LA MOUSSE	12.-
Mousse légère au Toblerone au lait	
LA SALADE DE FRUITS	12.-
Salade d'ananas au poivre de Sechun rouge et granola maison	
LE CAFÉ/THÉ GOURMAND	13.-
Assortiment de desserts	