

*Chères Clientes, Chers clients,  
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des  
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des  
intolérances.*

*Suite à la situation actuelle,  
Certains mets et préparations peuvent être en rupture ou  
indisponible*

Pour commencer...

|   |   |
|---|---|
| Le Foie gras de Canard en terrine mi-cuit<br>En basse température et son chutney pommes | 25.00                                       |
| Les Escargots à l'Alsacienne<br>Beurre maison aux herbes                                | La demi-douzaine 15.00<br>La douzaine 26.00 |
| Le Ceviche de Saumon au citron vert et à l'aneth<br>Coupé au couteau                    | 24.00                                       |
| La Farandole de salade et graines torréfiées  | 8.50  |
| Le Croustillant de Chèvre aux fruits secs   | 22.00                                       |
| L'œuf de poule poché et champignons à la crème  | 18.00                                       |
| Les six huitres Gillardeau selon arrivage   | 24.00                                       |

*Chères Clientes, Chers clients,  
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des  
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des  
intolérances.*

### Nos Poissons et Crustacés ...

|  |       |
|--|-------|
| Le Dos de Cabillaud rôti sur Fregola di Sarda                | 39.00 |
| Les Gambas décortiquées sauce au curry rouge et lait de coco | 39.00 |

### Nos Viandes...

|   |       |
|---|-------|
| Le Tartare de Bœuf<br>Servis avec frites et pains grillés   | 36.00 |
| L'Entrecôte de Bœuf, sauce crème aux morille<br>(Bœuf Suisse sélection De la Boucherie Léo Vouilloz Martigny) | 46.00 |
| Le Filet mignon de porc et son lard frais confit  | 38.00 |

Tous nos plats sont servis d'un accompagnement à choix :  
Riz, Frites ou Pâtes

#### Origine des viandes :

Bœuf : Suisse -Paraguay

Veau : Suisse

Volaille : France – Suisse

Agneau : Nouvelle – Zélande

Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage

*Chères Clientes, Chers clients,  
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des  
informations sur les mets, qui peuvent déclencher des allergènes ou des  
intolérances.*

*Notre Menu Automnal\**

À 76.00

Le Ceviche de Saumon à l'aneth

\*\*\*\*\*

L'entrecôte de Bœuf de la Boucherie Vouilloz

Sauce crème aux morilles

\*\*\*\*\*

La Crème brûlée pistache

*Pour tous changements du menu, un supplément vous sera facturé*

Origine des viandes :

Bœuf : Suisse -Paraguay

Veau : Suisse

Volaille : France – Suisse

Agneau : Nouvelle – Zélande

Gibier : Nouvelle -Zélande, Autriche

Zone de pêche : Norvège – Irlande - Mer du Nord - Estonie et selon arrivage