




## Grignotages - Nibbles to share

PATA NEGRA BELLOTA, 36 mois d'affinage -22/42.- 

JAMBON DE PARME, 18 mois d'affinage -18.- 


PÉPITES DE PARMIGIANO REGGIANO -15.-   
Roquette citronnée et pignons de pins  
*Lemony rocket and pine nuts*

NEMS DE LÉGUMES, à l'unité - 7.-   
Sauce Tom Yam et cacahuètes, sauce sweet chili  
*Spring rolls, Tom Yam and sweet chilli sauce*


TARAMA BLANC -18.-  
D'oeuf de cabillaud fumé, pain pitta toasté  
*White Tarama, smoked cod roe, toasted pitta*

## Vos entrées


SOUPE À L'OIGNON -18.-   
Toast gratiné au Gruyère  
*Onion soup, Gruyère cheese on toast*

SALADE VERTE AUX FINES HERBES -12.-    
Mélange de 5 salades et 6 herbes aromatiques, vinaigrette à la française  
*Blend of five salads and six fine herbs, French dressing*

PLEUROTTES DU PANICAUT CONFITES AUX AROMATES -19.-    
crème de céleri, herbes fraîche, sauce au miso  
*King trumpet mushrooms confit with herbs, celeriac cream, fresh herbs, miso sauce*

OEUF PARFAIT ET SES TRUFFES NOIRES -29.-   
Emulsion de champignons, crumble de marrons au charbon végétal  
*Mushroom emulsion, chestnut crumble with activated charcoal*

SAUMON FUMÉ -27.-  
Crème acidulé, blinis  
*Smoked salmon, sour cream, blinis*

TONO TONNATO -26/45.-   
Saku de thon mi-cuit, sauce tonnata, pickles de chanterelles et d'oignon rouge, câpres à queue, poudre de câpres, poudre d'anchois côte Amalfitaine (frites maison servis avec le plat)  
*Seared tuna saku, tonnata sauce, pickled chanterelles, pickled red onions, tailed capers, Amalfi Coast anchovy powder (main served with house fries)*

CEVICHE DE LOUP AUX AIRELLES ROUGE - 31.-  
Agrumes, pomme, pickles d'oignons rouges, pousses de coriandre, tequila  
*Sea bass ceviche with lingonberries, citrus fruits, apple, red onion pickle, coriander sprouts, tequila*




SALADE CÉSAR -23/33.-  
Cœur de romaine, lardons, croutons à l'ail, copeaux de Parmesan, suprême de poulet, filets d'anchois, sauce César  
*Romaine lettuce, chicken supreme, lardons, garlic croutons, Parmesan shavings, anchovy filets, Caesar dressing*

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU -27/37.-   
Crumble de parmesan et noix au miel, roquette citronnée, toasts grillés (frites maison avec le plat)  
*Hand cut beef tartar, honey walnut and Parmesan crumble, lemony rocket, toast (main served with house fries)*

## Sauces

Sauces aux morilles	12
Sauce café de Paris	9
Sauce au poivre Valle Maggia	6

## Garnitures - Sides

Mousseline de potiron, noisettes grillées - Pumpkin mousseline, roasted hazelnuts	8
Cocotte de chanterelles persillées - Casserole of parsley chanterelles	14
Haricots verts au beurre d'escargot - Green beans with parsley & garlic butter	9
Riz basmati bio - Organic basmati rice 	7
Frites Maison - House Fries  	9

Cher client, sur demande, mes collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

On request, our staff will gladly inform you about the ingredients present in our dishes that are likely to cause allergies or intolerances



Swiss Made



Vegan





Gluten Free




Vegetarian


## Vos plats

DAHL DE LENTILLES BLONDE DE SAINT-FLOUR -29.-    
Curry jaune, lait de coco, germes de coriandre, oignons frits, piment frais et limes. Cassolette de riz basmati et gomashio  
*Saint-Flour blonde lentil Dhal, yellow curry, coconut milk, coriander sprouts, crispy onion, fresh chilli and lime. Served with a casserole of basmati rice and gomashio*


RISOTTO CRÉMEUX AU SAFRAN -31.-    
Parmesan, bouillon vegetal, citron  
*Creamy safran risotto, Parmesan, vegetable stock, lemon*  
**Supplément : Queue de homard / Lobster tail - 18.-**

BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA -46.-   
Filet de loup poêlé et dans un bouillon de tomates, échalotes, olives Kalamata, câpres et pomme de terre grenaille)  
*Pan-fried sea bass in a tomato bouillon, shallots, Kalamata olives, capers, grenaille potatoes*

FILETS DE PERCHES LOË FAÇON MEUNIÈRE -42.-   
Sauce tartare et frites maison  
*Loë perche filets, Meunière style, tartar sauce, house fries*

FILET DE BŒUF POËLÉ -57.-   
Filet de bœuf rassis, jus de veau, fenouil, carotte, échalote, radis rouge, poireaux, betterave, frites maison  
*Pan-fried matured beef filet, veal sauce, fenel, carrot, shallot, red radish, leeks, beetroot, house fries*  
**Supplément : Foie gras poêlé / Pan fried foie gras - 10.-**

ENTRECÔTE PARISIENNE DE BŒUF 500GR (2 PERSONNES) -94.-   
Sauce Café de Paris, frites maison et salade verte aux fines herbes  
*Double ribeye scotch filet 500gr (2 persons), Café de Paris sauce, house fries and green salad with herbs*  
**Supplément : Foie gras poêlé / Pan fried foie gras - 10.-**

JOUES DE PORC BRAISÉES BASSE TEMPÉRATURE -33.-   
Tagliolinis au beurre et Parmesan, jus corsé  
*Pork cheeks, braised at a low temperature, tagliolini with butter and Parmesan, jus corsé*

CUISSE DE CANARD CONFITE -45.-  
Sarladaise de pomme de terre, haricots verts et jus corsé au thym  
*Duck leg confit, sarladaise potatoes, green beans and jus infused with thyme*

