

Carte des mets

Le chef, M. Scalabrini, et son équipe ont le plaisir de vous faire découvrir leur carte.



Les Entrées

ENTRÉE DU JOUR 7.-

MAQUEREAU FAÇON CARPIONE 17.-

Filets de maquereau mi-cuit façon carpione, sucrones grillées et coulis de céleri au citron vert

BRUSCHETTA AUX TOMATES TRICOLORES 19.- (PLAT 32.-)

Bruschetta aux tomates cerises tricolores confites, cecina de bœuf et copeaux de manchego

Option sans cecina



Les Poissons

OMBLE CHEVALIER EN CROÛTE DE SAFRAN 30.-

Ombre chevalier snackée en croûte de riz parfumé au safran, fenouil confit et fèves

THON BLANC À L'UNILATÉRALE 38.-

Médallions de thon blanc mi-cuit, sauvage et pêché à la ligne, accompagné d'une compotée de San marzano et taglierini à l'encre de seiche

Provenance poissons : maquereau : Nord Atlantique – Thon : FR – Ombre : CH – Poulpe : PT

Nos verres de vin au coravin 1dl

Petite Arvine, S. Bettschen CHF 11.-

Petite Arvine, 2021

Ribex, L.Bovard CHF 10.-

Sauvignon, 2015

Humagne, Château de Glérolles CHF 12.-

Humagne rouge, 2017

Grande Cuvée, L.Bovard, CHF 12.-

Merlot, Syrah, 2014

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus

Les Viandes

CARRÉ D'AGNEAU 36.-

Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus.
Gnocchis maison et poivrons farcis

TARTARE DE BŒUF 38.-

Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes gaufrettes « maison » avec mesclun et toast

Provenance viandes : Cecina : ES – Bœuf : CH – Agneau : IR

Suggestions rapides

BURGER GOURMAND VÉGÉTARIEN 28.-


Pain focaccia, aubergine panée, courgette, tomate, pesto rosso et straciatella

RAVIOLI FARCIS 16.- (PLAT 24.-)

Ravioli maison farcis à la ricotta et fleur de courgette accompagné de son coulis

PARFUM D'ORIENT 22.- (PLAT 34.-)

Mezze de tentacule de poulpe grillé, kefta d'agneau, houmous, moutabal et labneh au concombre

Option sans agneau 

Les Desserts

LA FRAISE 11.-

Fraises gariguettes, jus, sorbet et tuiles aux amandes

CAFÉ GLACÉ 11.-

Déclinaison autour du café

MYSTÈRE AU CHOCOLAT 12.-

Chocolat, vanille et caramel



Plat végétarien

Allergies : Sur demande, notre personnel vous renseignera sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 7,7 % et service inclus

Menu dégustation (dès 2 personnes) 59.-

BRUSCHETTA AUX TOMATES TRICOLORES

Bruschetta aux tomates cerises tricolores confites, cecina de bœuf et copeaux de manchego

OMBLE CHEVALIER EN CROÛTE DE SAFRAN

Ombre chevalier snackée en croûte de riz parfumé au safran, fenouil confit et fèves

Ou

CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus.

Gnocchis maison et poivrons farcis

LA FRAISE

Fraises gariguettes, jus, sorbet et tuiles aux amandes

Menu dégustation (dès 2 personnes) 73.-

MAQUEREAU FAÇON CARPIONE

Filets de maquereau mi-cuit façon carpione, sucres grillées et coulis de céleri au citron vert

RAVIOLI FARCIS



Ravioli maison farcis à la ricotta et fleur de courgette accompagné de son coulis

OMBLE CHEVALIER EN CROÛTE DE SAFRAN

Ombre chevalier snackée en croûte de riz parfumé au safran, fenouil confit et fèves

Ou

CARRÉ D'AGNEAU

Carré d'agneau en croûte d'herbes et son jus.

Gnocchis maison et poivrons farcis

MYSTÈRE AU CHOCOLAT

Chocolat, vanille et caramel