

# MENU BRASSERIE

Servi uniquement à midi (LU-VE) à Chf 35.-

## LUNDI 9 FÉVRIER

Crème brûlée de patate douce, pomme verte et noisettes  
\*\*\*

Risotto à la milanaise  
\*\*\*

Financier aux noisettes, crémeux à l'orgeat

## MARDI 10 FÉVRIER

Terrine de saumon, sauce tzatziki  
\*\*\*

Émincé de bœuf aux champignons et paprika, purée de pommes de terre  
\*\*\*

Crème aux œufs, caramel aux fruits secs

*Provenance du poisson : Norvège  
Provenance de la viande : Argentine*

## MERCREDI 11 FÉVRIER

Cromesquis de crustacés, sauce hollandaise et mizuna  
\*\*\*

Calamars, sauce chimichurri et pommes de terre  
grenailles rôties  
\*\*\*

Brownie, glace chocolat

*Provenance du poisson : FAO 27  
Provenance du poisson : FAO 87*

## SUGGESTION VINS DU MOMENT

Gamay (Vaud) 8.- le verre / 43.50 la bouteille  
Petite Arvine (Valais) 9.- le verre / 49.50 la bouteille

## JEUDI 12 FÉVRIER

Velouté de panais  
\*\*\*

Lasagne de bœuf  
\*\*\*

Cheesecake à la vanille, tuile à l'orange

*Provenance de la viande : Suisse*

## VENDREDI 13 FÉVRIER

Panna cotta de burrata, courge rôtie et noix de pécan  
\*\*\*

Perches en tempura, sauce tartare et pommes frites  
\*\*\*

Éclair crème praliné

*Provenance du poisson : FAO 27*

## MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Crème brûlée de patate douce, pomme verte et noisettes  
\*\*\*

Cromesquis de risotto aux champignons et artichauts  
\*\*\*

Dessert du jour