

MENU BRASSERIE

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

LUNDI 15 juin

Betterave rôtie, burrata, condiment roquette tomate séchées et olives

Filet de loup, sauce vierge, écrasé de pomme de terre

Baba à la framboise, litchi et fruits de la passion

Provenance du poisson : Turquie

MARDI 16 juin

Concombre, yogourt à l'aneth, amandes grillées et grenade

Poulet basquaise, riz basmati

Paris Brest au calamansi et noisette

Provenance de la viande : suisse

MERCREDI 17 juin

Tartare de lentille verte, crème fumée

Paccheri, saumon, courgette grillée et citron

Entremets à la poire et chocolat au lait

Provenance du poisson : Norvège

SUGGESTION VINS DU MOMENT

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

JEUDI 18 juin

Gaspacho de tomates

Cœur de filet de rumsteak, sauce barbecue, coleslaw et pomme grenaille rôties

Gâteau au chocolat et pistache façon Dubaï

Provenance de la viande : suisse

VENDREDI 19 juin

Soupe de melon, féta et huile de basilic

Cabillaud en papillote, taboulé libanais
(Julienne de carotte 2 couleur et julienne de courgette)

Panna cotta à la coco et fruits rouges

Provenance du poisson : Fao 27

MENU VÉGÉTARIEN À CHF 29.00

Soupe de melon, féta et huile de basilic

Courgette ronde farcie au boulgour, légumes, sauce tomate

Dessert du jour