

# 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, tarte 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