

ENTRÉES · STARTERS

« Popcorn shrimp » – crevettes en tempura Japonaise mayonnaise épicée	32.-	<i>Shrimps Japanese tempura – spicy mayonnaise</i>
Tartare de boeuf – toast ail persil	28.-	<i>Beef tartare – garlic and parsley toast</i>
✓ Salade de pousses d'épinards – truffe, parmesan, miso	26.-	<i>Baby spinach – ✓ truffle, parmesan, miso</i>
Chair de tourteau – aneth, gaspacho de tomate	32.-	<i>Brown crab – dill, tomato gazpacho</i>
✓ Stracciatella di bufala – tomates, olives, basilic	32.-	<i>Stracciatella di bufala – ✓ tomatoes, olives, basil</i>
🌿 Quinoa – concombre, grenade sauce chimichurri	24.-	<i>Quinoa – 🌿 cucumber, pomegranate chimichurri sauce</i>
Salade César – poulet ou gambas	38.-	<i>Caesar salad – chicken or prawns</i>
Ceviche de crevettes bleues – ponzu, coriandre	26.-	<i>Swiss shrimps ceviche – ponzu, coriander</i>
Vitello tonnato – câpres frits, pomodorino	30.-	<i>Vitello tonnato – fried capers, pomodorino</i>

C R U · R A W

Ceviche de daurade – truffe d'été, soja, citron vert	28.-	<i>Seabream ceviche – summer truffle, soy, lime</i>
Tataki de thon rouge – yuzu kosho	30.-	<i>Tuna tataki – yuzu kosho</i>
Ceviche de saumon – pickles d'oignon	26.-	<i>Salmon ceviche – onion pickles</i>
Riz croustillant – tartare de saumon crémeux tobiko, jalapeño	28.- 4 pcs	<i>Crispy rice – creamy salmon tartar tobiko, jalapeño</i>
Riz croustillant – tartare de thon crémeux cébette, jalapeño	28.- 4 pcs	<i>Crispy rice – Creamy tuna tartar spring onion, jalapeño</i>

DE SAISON · SEASONAL

- ✓ Soupe glacée de melon épicé – 22.- *Spicy melon iced soup – ✓*
concombre/sureau *cucumber/edelflower*
- 🌿 Belle assiette de légumes 22.- *Assortment of vegetables 🌿*
et champignons – au grill *and mushrooms – grilled*

PASTA E RISOTTO

- ✓ Penne all'arrabbiata – 30.- *Penne all'arrabbiata – ✓*
tomate, ail, piment *tomato, garlic, chili*
olives taggiasche *taggiasche olives*
- Spaghetti all'astice – 52.- *Spaghetti all'astice –*
homard, citron *lobster, lemon*
- Risotto Gamberro rosso – 52.- *Gamberro rosso risotto –*
citron, basilic, courgettes *lemon, basil, zucchini*

POISSONS, CRUSTACÉS · FISH, SHELLFISH

- Black cod – mariné au miso 46.- *Black cod – miso marinated*
- Sole grillée ou meunière, 600gr 74.- *Sole – grilled or meuniere*
servie préparée *600gr, boneless*
- Bar de ligne grillé, 1.2kg 160.- *Line-caught seabass, 1.2kg*
pour 2 personnes *for 2 people*
- Pavé de bar, 200gr 44.- *Seabass fillet, 200gr*

LES SAUCES :
Vierge / tartare /
Vinaigrette thaï

SAUCES :
Virgin olive / tartar /
Thai vinaigrette

Tous nos plats sont servis avec une garniture et une sauce au choix

V I A N D E S · M E A T S

BŒUF – SUISSE BLACK ANGUS

Filet, 200gr	68.-
Le cheeseburger, 200gr – lard fumé, cheddar Suisse	42.-
Côte de bœuf, 1kg pour 2 personnes	160.-

BEEF – SWISS BLACK ANGUS

<i>Fillet, 200gr</i>
<i>Cheeseburger, 200gr – bacon, Swiss cheddar</i>
<i>Prime rib, 1kg for 2 people</i>

VEAU – RACE LIMOUSINE SUISSE

Foie de veau, 200gr, poêle	42.-
Milanaise, 250gr	58.-
Côte épaisse, 300gr	60.-

VEAL – SWISS LIMOUSINE

<i>Calf's liver, 200gr, pan-fried</i>
<i>Veal milanese, 250gr</i>
<i>Chop, 300gr</i>

AGNEAU – SUISSE ALPSTEIN

Carré, 3 côtes	52.-
----------------	------

LAMB – SWISS ALPSTEIN

<i>Rack of lamb, 3 chops</i>

VOLAILLE SUISSE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR

Coquelet grillé, servi préparé	48.-
--------------------------------	------

FREE-RANGE SWISS CHICKEN

<i>Grilled cockerel, boneless</i>

LES SAUCES :

Béarnaise / Poivre vert / Bordelaise

SAUCES :

Bearnaise / Green pepper / Bordelaise

G A R N I T U R E S · S I D E S

Supplémentaire	9.-	<i>Extra side</i>
✓ Brocolis – vinaigrette truffe, citron vert		<i>Brocolis – ✓ truffle and lime vinaigrette</i>
✓ Frites paprika		<i>Paprika french fries</i> ✓
✓ Pomme purée		<i>Mashed potatoes</i> ✓
✓ Riz basmati, citron		<i>Basmati rice, lemon</i> ✓
✓ Haricots verts vapeur		<i>Steamed green beans</i> ✓

Toutes nos viandes sont d'origine suisse.

Nous vous invitons à nous communiquer d'éventuelles allergies alimentaires.

Prix nets en francs suisses, taxes et service compris.

LES DESSERTS

Moelleux chocolat glace vanille	18.-	<i>Molten chocolate cake vanilla ice cream</i>
Profiteroles, 4 choux	20.-	<i>Profiteroles, 4 puffs</i>
Millefeuille caramel/pécan	18.-	<i>Millefeuille caramel/pecan nuts</i>
Pavlova fruits rouges, crème double sorbet fraise	20.-	<i>Pavlova red berries, double cream strawberry sorbet</i>
Carpaccio ananas/kiwi/menthe/citron	20.-	<i>Carpaccio pineapple/kiwi/mint/lemon</i>