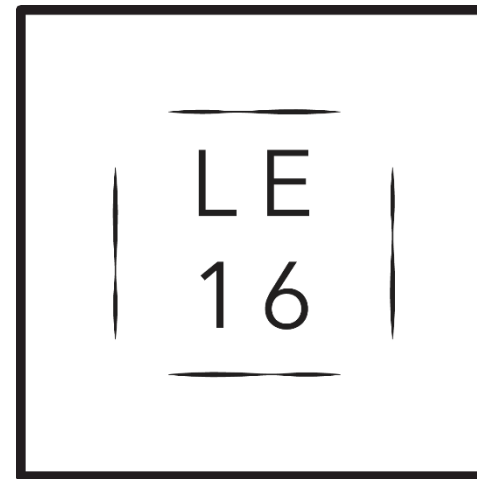




Bienvenue au pays de nos rêves éveillés...

Les temps ont changé, il est maintenant notre travail de prévenir les allergiques qu'il y a peut-être des allergènes dans nos plats (a.k.a déresponsabilisation d'un côté et sur-responsabilisation d'un autre), sachez que tous nos plats peuvent contenir des allergènes. Nous vous remercions donc de bien vouloir prévenir votre serveur/serveuse de vos éventuelles allergies.

POUR COMMENCER

TO BEGIN

PLANCHETTE JAMBON SECHE

APERITIF PLATE

Jambon séché (ES), cornichons et oignons.

Dried ham (ES), pickles and onions.

16.-

KEFTAS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN KOFTAS

Spécialité notamment marocaine et turque, sous sa forme végétarienne-

Specialty from Morocco and Turkey, served in its vegetarian form.

14.-

LES ENTRÉES

STARTERS

SALADE VERTE

GREEN SALAD

Salade verte de notre maraîcher, aux graines.

Green salad from our gardener, with various seeds.

6.-

SALADE GOURMANDE

GOURMET SALAD

Salade composée de copeaux de foie gras (FR), jambon cru (CH), crevettes grillées (VN), et copeaux de légumes de notre maraîcher.

Salad composed slices of Foie Gras (FR), prosciutto (CH), grilled shrimps (VN), and slices of vegetables from our local grower.

14.- / 23.-

VELOUTÉ DE PANAIS

PARSNIP CREAMY SOUP

Velouté de panais, accompagné d'une chantilly à la truffe.

Creamy soup of parsnip, with a Chantilly cream of truffles.

12.- / 20.-

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

SCALLOPS CARPACCIO

Carpaccio de Saint-Jacques (NL), au poivre de Tilfda, citron vert, et mangue

Carpaccio of scallops (NL), with Tilfda pepper, lime, and mango

16.- / 25.-

SALADE DE LA MER

SEA SALAD

Salade composée de crevettes (VN), bar (FR), supions (VN), seiches (TH), et d'un mélange d'algues bio (FR)

Salad with shrimps (VN), seabass (FR), mini squids (VN), cuttlefish (TH), and a mix of organic seagrass (FR).

19.- / 28.-

DES PÂTURAGES FROM THE LANDS

ENTRECÔTE DE BŒUF

BEEF RIB EYE STEAK

Entrecôte grillée de bœuf suisse, sauce au Bleuchâtel, crémeux de carottes au gingembre, croquettes de pommes de terre.

Grilled rib eye steak of Swiss beef, blue cheese sauce, creamy of carrots with ginger, potato croquettes.

39.-

BURGER SMASH

SMASH BURGER

Burger façon Smash, aux saveurs du moment, frites de patate douce
Smash style burger, flavors of the moment, French fries of sweet potato.

25.-

TARTARE À NOTRE FAÇON

TARTAR OUR STYLE

Notre fameux tartare de bœuf (CH), à la tomate séchée, accompagné de frites maison et de toasts de pain noir.

env. 150g ou env. 200g

Our famous beef (CH) tartar, with dried tomatoes, served with homemade fries and black bread toast.

approx. 150g or approx. 200g

27.- / 30.-

DANS L'EAU IN THE WATER

POISSON DU MOMENT

FISH OF THE DAY

Morceau et espèce, selon arrivage, riz
vénéré, billes de légumes de saison
confits, beurre blanc au poivre de Tilfda.

*Piece and sort, depending on arrival, black
rice, beads of candied vegetables, white
butter flavored with Tilfda pepper.*

32.-

LES PERCHES

PERCH FILLET

Filets de Perches (RU) au beurre sauce
chardonnay, frites maison.

*Perch fillets (RU) with chardonnay butter
sauce, home fries.*

29.-

POUR LES ENFANTS KIDS' SPECIALS

C.N.F.G

C.N.F.I

Nuggets de poulet et frites maison, glace
en dessert.

*Chicken nuggets, homemade French Fries,
ice cream.*

13.-

TOUTE LA CARTE

EVERYTHING ON THE MENU

Nous adaptons l'intégralité de notre
carte à leur appétit plus modeste.

*We adapt our entire menu to their more
modest appetite.*

- 30%

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

PÂTES DU MOMENT

PASTA OF THE DAY

Pâtes fraîches faites maison, saveurs
selon l'inspiration du chef

Homemade fresh pasta, flavors according to
the chef's inspiration.

21.-

LES DOUCEURS SWEET TREATS

SORBET

SORBET

Sorbet à la mandarine ou glace selon les
saveurs du moment

*Mandarin sorbet or ice cream according to
the moment's flavors.*

6.-

CARPACCIO D'ORANGES

ORANGES CARPACCIO

Carpaccio d'oranges, à la maniguette,
accompagné d'une glace à l'Aperol

*Carpaccio of oranges, with grains of
paradise, Aperol flavored ice cream*

9.-

CROUSTILLANT DE POIRES

CRISPY PEAR

Croustillant de poires au chocolat, glace
aux épices de Noël.

*Carpaccio of oranges, with grains of
paradise, Aperol flavored ice cream*

11.-

