

NOS CHARCUTERIES ET FROMAGES

chf

Planches de Charcuteries, Fromages ou les deux

Petite 15 .-

Grande 32 .-

Sèche de Calvin 9 .-

Lard de Begnins 10 .-

Bresaola 26 .-

Terrine du moment (Voir Ardoise)

Pâté Croûte du Moment (Voir Ardoise)

chf

Nos idées du moment

15 .- Les œufs façon meurette et lard de Begnins

28 .- Les Saint-Jacques rôties, asperges et noisettes

21 .- Le Gravlax de cabillaud à la betterave et aneth, poireaux et bouillon végétal

18 .- ✓ Le risotto aux pleurotes et noisettes

14 .- La rillette de maquereau et huile d'olive citron "Olixir" ©

16 .- ✓ Les carottes des sables, sauce estragon et féta, amandes et kumquats confits

18 .- Le chou rouge croquant, barba di frate au citron et haddock fumé

25 .- Les mini-burgers de bœuf, sauce tartare et lard de Begnins (2 pièces)

64 .- La Planche Gourmande

Nos Plats

chf

Le Risotto aux pleurotes et noisettes ✓ 36 .-

L'échine de porc fermier, radis bière au soja et gingembre, pak choï mariné 43 .-

Les papardelles à l'effiloché de joue de bœuf et carottes 38 .-

Le filet de turbot aux agrumes façon grenobloise, barba di frate et simples du jardin 54 .-

Les Viandes du Moment (Voir Ardoise)

chf

Nos Gourmandises

11 .- ✓ La tarte aux pommes en bande et glace vanille

12 .- ✓ Le riz au lait à la vanille bio de Madagascar

14 .- ✓ Dans l'idée d'un cheesecake aux fruits exotiques

4 .- ✓ Les Glaces (Vanille ou chocolat)

4 .- ✓ Les Sorbets (Citron, Exotique ou Poire)

6 .- ✓ Le sorbet chartreuse et quelques gouttes d'Élixir végétal

Pour toutes allergies ou intolérances alimentaires,
veuillez vous adresser au personnel de salle

Nos plats végétariens ✓

Service de 12h à 14h et de 18h à 21h45

Tous les tarifs indiqués sont TTC et service compris

Provenance des Viandes et Poissons:

Saint-Jacques: France

Bœuf: Suisse

Bœuf burger: Suisse/France

Porc: Suisse

Maquereau/Haddock/Cabillaud: Atlantique nord-est

Turbot: Espagne