

Bienvenue chez Nous ...

Pour commencer

To start

- Burrata**
Pêches rôties, tomates cerises, vinaigrette pêche et agrumes 23.-
Roasted peaches, cherry tomatoes, peach and citrus vinaigrette
- Courgette rôtie**
Féta, menthe et citron confit 21.-
Roasted zucchini Feta, mint and candied lemon
- Foie-gras de canard fumé (France)**
(crumble cacao, sorbet vin doux) 32.-
Smoked duck liver (France) cocoa crumble, sweet wine sorbet
- Tartare de Saumon (Origine Norvège)**
Echalote, ciboulette, huile d'olive, jus de citron, baies roses, pommes verte (Entrée) 23.- (Plat) 39.-
Salmon tartar (Norwegian origin) shallot, chives, olive oil, lemon juice, pink berries and green apple
- Tartare de Boeuf Suisse** (Entrée) 23.- (Plat *) 39.-
Swiss beef tartar

La suite

main dish

- Tataki de thon albacore (Océan indien)** 36.-
Mangue, wasabi et cresson
Tataki of Albacore tuna, mango, wasabi and watercress
- Filet de bœuf suisse basse température (180gr)** 48.-
Cerises rôties, sauce marchand de vin, pommes de terre rôties et légumes du moment
Roasted cherries, wine sauce, roast potatoes and vegetables of the moment
- Ballotine de volaille jaune à la sarriette (Suisse)** 39.-
Pomme purée, jus de poulet rôti, légumes glacés
Yellow chicken ballotine with savory (Switzerland) Mashed potatoes, roasted chicken juice
- Poulpe grillé Espagne, hummus légumes rôtis** 39.-
Hummus et légumes de saison rôtis
Hummus and roasted seasonal vegetables
- Risotto vert** 21.-
Petits pois, asperges et parmesan
Green Risotto, peas, asparagus and parmesan cheese
- Côte de bœuf Suisse 800gr (30 minutes de cuisson, pour 2 pers)** 160.-
Pommes de terre rôties et légumes du moment
Swiss beef rib 800gr (30 min cooking for 2 pers), Roasted potatoes and vegetables of the moment
- Poisson selon arrivage** 39.-
fish according to availability
- * Suppléments** 8.-
Salade verte, frites fraîches, légumes du moment, purée de pomme de terre
Green salad, fresh chips, fresh vegetables, mashed potatoes