



PLAT DU JOUR SEMAINE DU 24.02.2026

MARDI ET MERCREDI

FILET DE BŒUF, VIN ROUGE, LÉGUMES (CH) **26** BEEF FILLET, RED WINE, VEGETABLES

JEUDI ET VENDREDI

LOUP DE MER, POMMES DE TERRE, ASPERGES VERTES, ANCHOIS (GR) **26** SEA BASS, POTATOES, GREEN ASPARAGUS, ANCHOVIES

Horaires d'ouverture de 12h00 à 14h30

Dernière commande 13h15

LE CHEF, WILLY ROSSIGNOL

Nous privilégions de cuisiner des plats frais et sains et de travailler avec de petits producteurs locaux. Les plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

TVA 7,7% comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :

Veau CH, canard FR

Origine des poissons:

Saint-Jacques USA, Homard CA

Pain : Suisse «Amandine»



ENTRÉES		FIRST COURSES	
POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER	11	GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER	
VELOUTÉ D'ARTICHAUTS, GNOCCHI DE RICOTTA, SERRANO	16	CREAM OF ARTICHOKE SOUP, RICOTTA, SERRANO HAM	
FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE, CHUTNEY	32 18	DUCK FOIE GRAS, BRIOCHE, CHUTNEY	
SAINT-JACQUES, ASPERGES, PAMPLEMOUSSE	27	SCALLOPS, ASPARAGUS, GRAPEFRUIT	
PLATS		MAIN COURSES	
TAGLIERINI HOMARD	48	LOBSTER TAGLIERINI	
RAVIOLO AUX LÉGUMES, AIL DES OURS	34	VEGETABLE RAVIOLO WITH WILD GARLIC	
CÔTE DE VEAU, ASPERGES, POMMES FONDANTES (2 PER. 30 MINUTES)	112	VEAL CHOP, ASPARAGUS AND TENDER POTATOES	
DESSERTS		DESSERTS	
COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME VANILLÉE	14	CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA CREAM	
CRÈME CROQUANTE À LA PISTACHE, POIRE	14	CHUNKY PISTACHIO CREAM AND PEAR	
PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES, SORBET PASSION	14	EXOTIC FRUIT PAVLOVA, AND PASSION FRUIT	
BOULE DE GLACE ARTISANALE OU SORBET	7	SCOOP OF HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET	
LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS	17	CHEESE FROM HERE AND AROUND	