



## PLAT DU JOUR SEMAINE DU 31.03.2026

### MARDI MERCREDI ET JEUDI

LOUP DE MER, ASPERGES VERTES, RISOTTO VENERE (GR) **26** SEA BASS GREEN ASPARAGUS  
AND RISOTTO VENERE (GR)

### SUGGESTIONS DE PÂQUES

CABRI RÔTI AU FOUR **52** OVEN BAKED GOAT  
ET ACCOMPAGNEMENTS (FR) WITH SIDE DISH (FR)

Horaire 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 % comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :

Veau CH, canard FR

Origine des poissons:

Saint-Jacques USA, Homard CA

Pain: Suisse «Amandine»



<b>ENTRÉES</b>		<b>FIRST COURSES</b>	
POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER	<b>11</b>	GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER	
VELOUTÉ D'ARTICHAUTS, GNOCCHI DE RICOTTA, SERRANO	<b>16</b>	CREAM OF ARTICHOKE SOUP, RICOTTA, SERRANO HAM	
FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE, CHUTNEY	<b>32</b> <b>18</b>	DUCK FOIE GRAS, BRIOCHE, CHUTNEY	
SAINT-JACQUES, ASPERGES, PAMPLEMOUSSE	<b>27</b>	SCALLOPS, ASPARAGUS, GRAPEFRUIT	
<b>PLATS</b>		<b>MAIN COURSES</b>	
TAGLIERINI HOMARD	<b>48</b>	LOBSTER TAGLIERINI	
RAVIOLO AUX LÉGUMES, AIL DES OURS	<b>34</b>	VEGETABLE RAVIOLO WITH WILD GARLIC	
CÔTE DE VEAU, ASPERGES, POMMES FONDANTES (2 PER. 30 MINUTES)	<b>112</b>	VEAL CHOP, ASPARAGUS AND TENDER POTATOES	
<b>DESSERTS</b>		<b>DESSERTS</b>	
COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME VANILLÉE (15 MINUTES)	<b>14</b>	CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA CREAM	
CRÈME CROQUANTE À LA PISTACHE, POIRE	<b>14</b>	CHUNKY PISTACHIO CREAM AND PEAR	
PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES, SORBET PASSION	<b>14</b>	EXOTIC FRUIT PAVLOVA, AND PASSION FRUIT	
BOULE DE GLACE ARTISANALE OU SORBET	<b>7</b>	SCOOP OF HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET	
LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS	<b>17</b>	CHEESE FROM HERE AND AROUND	