



PLAT DU JOUR SEMAINE DU 14.04.2026

MARDI ET MERCREDI

BŒUF, ÉPINARDS, PIGNONS DE PINS, LÉGUMES ET PDT (CH) **26** BEEF, SPINACH, PINE NUTS,
VEGETABLES AND POTATOES (CH)

JEUDI ET VENDREDI

SAINT-JACQUES, LARD, LENTILLES, LÉGUMES, **26** SCALLOPS, BACON, LENTILS,
CREVETTES GRISSES (USA) VEGETABLES AND
GREY SHRIMP (USA)

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 % comprise CHE-152.677.239.

Origine des viandes :

Veau CH,

Origine des poissons:

Lotte FR, Thon ASIE

Pain: Suisse «Amandine»



ENTRÉES	FIRST COURSES
POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER	11 GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER
VELOUTÉ D'ASPRGES, MORILLES ET FOIE GRAS	16 CREAM OF ASPARAGUS SOUP, MOREL MUSHROOMS AND FOIE GRAS
BURRATA, ARTICHAUTS CITRON CONFIT ET OLIVES	19 BURRATA, ARTICHOKE, CANDIED LEMON AND OLIVES
VERTES MORILLES, RIS DE VEAU, POIS ET VIN JAUNE	34 MORELS, SWEETBREADS, GREEN PEAS AND YELLOW WINE
PLATS	MAIN COURSES
TAGLIERINI ASPERGES VERTES ET MORILLES	38 TAGLIERINI WITH GREEN ASPARAGUS AND MOREL MUSHROOMS
LOTTE, AMANDE AMÈRE, POIS VERTS, ASPERGES, RHUBARBE	46 MONKFISH, BITTER ALMONDS, GREEN PEAS, ASPARAGUS, RHUBARB
VEAU, LARD, ASPERGES ET MORILLES	42 VEAL, BACON, ASPARAGUS AND MOREL MUSHROOMS
DESSERTS	DESSERTS
COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME VANILLÉE (15 MINUTES)	14 CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA CREAM
PROFITEROLES, FRAISES, MASCARPONE, VANILLE	15 PROFITEROLES, STRAWBERRIES, MASCARPONE, VANILLA
PAVLOVA FRUITS ROUGE, RHUBARBE, SORBET KALAMANSI	14 RED FRUIT PAVLOVA, RHUBARB, KALAMANSI SORBET
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