



PLAT DU JOUR SEMAINE DU 19.05.2026

MARDI ET MERCREDI

AGUILLE TTE DE RUMPSTEAK, ÉPINARDS, BÉARNAISE ET FITES MAISON (CH) **26** LAMB QUASI, AUBERGINE MOUSSAKA AND POTATOES (NZ)

JEUDI ET VENDREDI

CALAMAR À LA PLANCHA, CITRON CONFIT, LÉGUMES DU SOLEIL ET RISOTTO SAFRANÉ (AS) **26** GRILLED SQUID, CANDIED LEMON, SUMMER VEGETABLES AND SAFFRON RISOTTO (AS)

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

Origine des poissons :

Lotte FR, Thon ASIE

Pain : Suisse «Amandine»



ENTRÉES

POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER	11	FIRST COURSES	GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER
VELOUTÉ D'ASPERGES, MORILLES ET FOIE GRAS	16	CREAM OF ASPARAGUS SOUP, MOREL MUSHROOMS AND FOIE GRAS	
BURRATA, ARTICHAUTS CITRON CONFIT ET OLIVES	19	BURRATA, ARTICHOKEs, CANDIED LEMON AND OLIVES	
MORILLES, RIS DE VEAU, POIS VERTS ET VIN JAUNE	34	MORELS, SWEETBREADS, GREEN PEAS AND YELLOW WINE	

PLATS

TAGLIERINI ASPERGES VERTES ET MORILLES	38	MAIN COURSES	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

COULANT AU CHOCOLAT, CRÈME VANILLÉE (15 MINUTES)	14	DESSERTS	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	