



## PLAT DU JOUR SEMAINE DU 05.05.2026

### MARDI ET MERCREDI

MIGNON DE PORC, POIS, ASPERGES VERTES, LARD, PDT ET AIL DES OURS (CH) **26** PORK LOIN, PEAS, GREEN ASPARAGUS, BACON, POTATOES AND WILD GARLIC (CH)

### JEUDI ET VENDREDI

CABILLAUD, CHORIZO, RISOTTO SAFRANÉ ET SUC DE CREVETTES GRISES (IS) **26** COD, CHORIZO, SAFFRON RISOTTO AND GREY SHRIMP SAUCE (IS)

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	