



PLAT DU JOUR SEMAINE DU 09.06.2026

MARDI ET MERCREDI

VITELLO TONNATO, POUSSÉS DE SALADE ET FRITES MAISONS (CH) **29** VITELLO TONNATO, SALAD SPROUTS, AND HOMEMADE FRENCH FRIES (CH)

JEUDI ET VENDREDI

CABILLAUD, ARTICHAUTS, CHANTERELLES, GRENAILLES ET CREVETTES GRISSES (IS) **26** COD, ARTICHOQUES, CHANTERELLE MUSHROOMS, SMALL POTATOES AND GREY SHRIMP (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 :

Bœuf CH, foie gras FR

Origine des poissons :

Cabillaud IS

Pain : Suisse «Amandine»



ENTRÉES		FIRST COURSES	
POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER	11	GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER	
FLEURS DE COURGETTES, RICOTTA, CHANTERELLES ET ROQUETTE	27	ZUCCHINI FLOWERS, RICOTTA, CHANTERELLE MUSHROOMS AND ARUGULA	
CARPACCIO DE CABILLAUD, TOMATES ET POIS CHICHE	29	COD CARPACCIO WITH TOMATOES AND CHICKPEAS	
FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE, CHUTNEY	36 19	DUCK FOIE GRAS, BRIOCHE, CHUTNEY	
 PLATS		 MAIN COURSES	
SCIALATIELLI, VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE	37	SCIALATIELLI, CLAMS AND MULLET BOTTARGA	
RAVIOLO, CHANTERELLES, COURGETTES ET RICOTTA FUMÉ	36	RAVIOLO WITH CHANTERELLE MUSHROOMS, COURGETTES AND SMOKED RICOTTA	
CONTRE-FILET DE BŒUF, BLETTES, MOELLE ET PIGNONS DE PIN (2 PER. 20 MINUTES)	124	BEEF SIRLOIN, SWISS CHARD, MARROW AND PINE NUTS	
 DESSERTS		 DESSERTS	
CRÈME CROQUANTE PISTACHE ET CERISES	14	CRUNCHY PISTACHIO CREAM AND CHERRY	
TATIN ABRICOTS ET GLACE YOGHOURT	16	APRICOT TATIN AND YOGHURT ICE CREAM	
SORBETS ARTISANAUX ET FRUITS DU VERGER	17	TRADITIONAL SORBETS AND GARDEN FRUITS	
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	