



## PLAT DU JOUR SEMAINE DU 01.09.2026

### MARDI ET MERCREDI

NOISETTE DE PINTADE, CHANTERELLES, POLENTA AU PESTO  
DE PISTACHE (FR)

**29** GUINEA FOWL BREAST,  
CHANTERELLE MUSHROOMS,  
POLENTA WITH PISTACHIO (FR)

### JEUDI ET VENDREDI

PACCHERI ALLA PUTTANESCA, THON ROUGE  
ET COURGETTES TROMPETTE

**27** PACCHERI ALLA PUTTANESCA,  
RED TUNA  
AND TRUMPET SQUASH

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 et bœuf CH  
Origine des poissons:  
Calamaretti IT, Thon IS  
Pain: Suisse «Amandine»



| ENTRÉES                                                                  |    | FIRST COURSES                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------|--|
| POUSSES DE SALADE VERTE DU MARAÎCHER                                     | 11 | GREEN SALAD SHOOTS FROM THE MARKET GARDENER                       |  |
| BURRATA, LÉGUMES DU SOLEIL, BASILIC, TOMATES                             | 19 | BURRATA, SUN-RIP VEGETABLES, BASIL, TOMATOES                      |  |
| CARPACCIO DE VEAU, ROQUETTE, PECORINO SARDO                              | 24 | VEAL CARPACCIO, ARUGULA, SARDINIAN PECORINO                       |  |
| CALAMARETTI, CHANTERELLES, FIGUES NOIRES, POIVRE KAMPOT, SALADINE        | 28 | SQUID, CHANTERELLE MUSHROOMS, BLACK FIGS, KAMPOT PEPPER, SALADINE |  |
| PLATS                                                                    |    | MAIN COURSES                                                      |  |
| PÂTES ARTISANALES, CHANTERELLES, AIL NOIR, REGGIANO                      | 37 | ARTISANAL PASTA, CHANTERELLE MUSHROOMS, BLACK GARLIC, REGGIANO    |  |
| TAGLIOLINI ENCRE DE SEICHE, CALAMARS, VONGOLES, CREVETTES, CITRON CONFIT | 36 | INK-BLACK TAGLIOLINI, SQUID, CLAMS, PRAWNS, CANDIED LEMON         |  |
| QUASI DE BŒUF, EPINARDS, FIGUES NOIRES, CHANTERELLES, PERSIL             | 42 | BEEF QUASI, SPINACH, BLACK FIGS, CHANTERELLE MUSHROOMS, PARSLEY   |  |
| DESSERTS                                                                 |    | DESSERTS                                                          |  |
| PECHES BLANCES, BAIES ROSES, SORBET KALAMANSI                            | 14 | WHITE PEACHES, PINK BERRIES, KALAMANSI SORBET                     |  |
| PROFITEROLES, VANILLE DE BOURBON, CHOCOLAT FRUITS ROUGES                 | 16 | PROFITEROLES, BOURBON VANILLA, CHOCOLATE RED BERRIES              |  |
| CHEESECAKE, AMARETTO, ABRICOTS, LAVANDE                                  | 16 | CHEESECAKE, ALMOND LIQUEUR, APRICOTS, LAVENDER                    |  |
| BOULE DE GLACE ARTISANALE OU SORBET                                      | 7  | SCOOP OF HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET                             |  |