



PLAT DU JOUR SEMAINE DU 25.08.2026

MARDI ET MERCREDI

MINUTE DE BŒUF, ÉPINARDS ET GARNITURE GRAND-MÈRE (CH) **28** BEEF, SPINACH AND GRANDMUM'S
SIDE DISH (CH)

JEUDI ET VENDREDI

RAVIOLO OURVERT, CREVETTES SAUVAGE, LÉGUMES AU **27** OPEN RAVIOLI, WILD PRAWN,
GINGEMBRE ET VIN JAUNE VEGETABLES WITH GINGER
AND VIN JAUNE

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 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	