



## PLAT DU JOUR SEMAINE DU 08.09.2026

### MARDI ET MERCREDI

MINUTE DE VEAU, CHANTERELLES PDT  
ET POMMES AU ROMARIN (CH)

**29** VEAL MINUTE, CHANTERELLE  
MUSHROOMS, POTATOES  
AND ROSEMARY APPLE (CH)

### JEUDI ET VENDREDI

FILETS DE LOUP DE MER GRILLÉS, RISOTTO VENERE FIGUES  
NOIRES, PAMPLEMOUSSE (GR)

**27** GRILLED SEA BASS FILLETS,  
VENERE RISOTTO WITH  
BLACK FIGS, GRAPEFRUIT (GR)

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                             |  |