

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et « faits maison » dans le but d'être partagés.

Houmous

Pain pita (2 pièces)

Sélection de fromages

Planchette mixte

Terrine de chevreuil au foie gras

Tarte fine aux champignons

Croque-Monsieur

Stracciatella, râpé de poutargue, citron confit et foccacia

Ceviche de truite du Jura

Pulled beef tacos, 3 pièces

Crevettes Panko, mayonnaise au curry

Picanha de bœuf grillée, jus de viande corsé

Risotto aux cèpes, jus de viande corsé

Légumes-racines rôtis

Pommes de terres croustillantes, salsa brava

Salade verte

Côte de bœuf suisse maturée 5 semaines

env. 1kg - 2-3 personnes - 30 à 45min - Jus de viande corsé

22.- ou

100gr

Brownie aux 3 noix, crème fouettée au caramel beurre salé

Tiramisu

Panna cotta safran, coulis de poires et noisettes torréfiées

Trilogie de desserts

Nous conseillons de sélectionner 2 à 3 mets par personne.

N'hésitez pas à commander en plusieurs fois.

10.-

5.-

16.-

23.-

21.-

21.-

18.-

21.-

23.-

19.-

22.-

26.-

37.-

12.-

10.-

11.-

15.-

13.-

13.-

11.-

12.-

Vins rouges

Malbec

Château du Crest, Jussy

Syrah par Nicolas Perrin

Maison Les Alexandrins 2017

Chianti classico Rubiolo

Domaine Gagliole 2020

Vins blancs

Petite Arvine

Famille Escher, Sion (VS)

Pinot bianco

Villa Caratti, Domenico Fraccaroli, 2020

Mâcon-Lugny, Les Crays

Joseph Drouhin, 2019

Vin rosé

Château bas

Côtes de Provence bio

10cl

75cl

10.-

66.-

8.5.-

9.-

57.-

9.-

64.-

8.-

48.-

9.-

58.-

8.-

52.-

Provenance de nos produits :

Bœuf, veau, œufs - Suisse / Canard - France
Gambas - Vietnam, Bangladesh / Truffe blanchette - Italie