



## Menus de la semaine

---

Durant le service de midi, nous vous proposons des menus de la semaine de saison. La formule est simple, vous constituez vous-même votre menu du jour. Vous avez le choix de prendre 1, 2 ou 3 plats.

**Bonne dégustation !**

---

1	Plat	Principal	20
		Entrée ou Dessert	15
2	Plats	Entrée – Plat ou Plat – Dessert	35
3	Plats	Entrée – Plat – Dessert	45

---

Allergènes : lactose, gluten, fruits à coque, ail, céleri

Tous les prix sont affichés toutes taxes comprises en CHF

Le menu est proposé du mardi au samedi de 11:45 à 13:30

Sous modalités des arrivages

Provenances : Porc : CH / IT, Boeuf : CH, Poisson : Selon arrivage du jour, Pain : CH



## Menus de la semaine du 28-30 avril 2026

---

### Entrées

Cromesquis de pulled porc, pico de gallo, blettes en salade

Déclinaison autour du champignon, ricotta au citron vert

---

### Plats Principaux

Dos de lieu noir, sauce romesco, épinards sautés, pommes grenailles rôties

Polpette de la cheffe, pesto au citron, polenta croustillante, laitue romaine

Nems de choux-frisés, crème légère au bleuchâtel, ail des ours, cacahuètes

---

### Desserts

Finger coco & vanille, glace miso

Cake à la carotte, pomme pochée, espuma noix de pécan, glace pomme

### Suggestion au verre en accord avec le menu (1dl)

Cromesquis pulled porc	Oeil-de-Perdrix Jungo & Fellmann	7
Déclinaison champignons	Riesling-sylvaner domaine Aagne, Schaffhouse	8.10
Dos de lieu noir	Chardonnay domaine de Chambleau	8.50
Polpette au pesto	Gamaret-Pinot Noir Bouvet Jabloir	12.50
Nems de choux-frisés	Riesling-sylvaner domaine Aagne, Schaffhouse	8.10