



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 : Poulet : CH, Poisson : Selon arrivage du jour, Pain : CH

Menus de la semaine du 05-08 mai 2026

Entrées

Crevettes sautées, mayonnaise au paprika fumé et tomates, oignons caramélisés, pak choï

Roulé de carottes, sauce yogurt au cumin, crème de carottes au curry

Plats Principaux

Pavé de saumon snacké, crémeux de chou-fleur au tahini, chou kale, orge à l'ail des ours

Steak de cuisses de poulet, jus de viande à l'échalote, mousseline de patate douce, asperges vertes

Falafel, fenouil confit, sauce toum libanaise

Desserts

Banana bread caramélisé, tuile mangue, glace yogurt fruit de la passion

Pavlova rhubarbe, ganache à la vanille, tuile rhubarbe, sorbet aux fruits rouges

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

| | | |
|----------------------------|--|-------|
| Crevettes sautées | Oeil-de-Perdrix Jungo & Fellmann | 7 |
| Roulé de carottes | Riesling-sylvaner domaine Aagne, Schaffhouse | 8.10 |
| Pavé de saumon snacké | Chardonnay domaine de Chambleau | 8.50 |
| Steak de cuisses de poulet | Gamaret-Pinot Noir Bouvet Jabloir | 12.50 |
| Falafel, sauce toum | Riesling-sylvaner domaine Aagne, Schaffhouse | 8.10 |