



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, Canard : FR, Poisson : Selon arrivage du jour, Pain : CH

Menus de la semaine du 02-05 juin 2026

Entrées

Magret de canard fumé, sauté de colrave, pomme et moutarde

Gaspacho, déclinaison de tomates, foccacia aux olives, condiment méditerranéen

Plats Principaux

Tataki de saumon, crémeux de petit pois et citron, salade de concombre, feta, pommes de terre

Steak de cuisse de poulet, mole jaune, crémeux de patate douce, parmesan

Croquettes de chou-fleur, tabouleh, sauce yogurt au ras-el-hanout, courgette grillée

Desserts

Chou au sésame, praliné au sésame, sorbet kalamansi

Rhubarbe pochée, riz soufflé, ganache romarin, glace verveine

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

Magret fumé	Chardonnay domaine de Chambleau	8.50
Gaspacho	Riesling-sylvaner domaine Aagne, Schaffhouse	8.10
Tataki de saumon	Chardonnay domaine de Chambleau	8.50
Poulet, mole jaune	Gamaret-Pinot Noir Bouvet Jabloir	12.50
Croquette chou-fleur	Riesling-sylvaner domaine Aagne, Schaffhouse	8.10