Pyxis Café

par MOSAiC
ANCIENNEMENT ALTER START FOOD
CUiSiNe

Lundi au vendredi
9h - 14h

Plats

Suggestion de la semaine — **18/20 CHF**
Végétarienne ou carnée, à découvrir sur l'ardoise

Salade de saison — **5/8 CHF**
Petite ou grande

Soupe — **8/18 CHF**
Velouté de panais à la pomme verte et grenade, granola maison et mouillette de brioche.

Tarte — **22 CHF**
Tatin de betteraves, caramel aux herbes, émulsion à la cardamome, suprêmes de pomelo et salade de saison.

Végétarien — **22 CHF**
Crumble de carottes à l'orange, cake moelleux au curry vert, mâche à la noix.

Poisson — **26 CHF**
Filet de lieu noir poché au court-bouillon, sauce béarnaise tiède, purée Crécy au gingembre et saumure de poireaux.

Viande — **26 CHF**
Blanquette de veau à l'ancienne, pommes de terre bleues de Saint-Gall, choux de Bruxelles poêlés aux lardons et champignons.

Desserts

Suggestion de la semaine — **8 CHF**

Pavlova — **10 CHF**
Pavlova au potimarron et au coing, meringue parfumée au romarin et crème onctueuse.

Café gourmand — **12 CHF**
3 "bouchées " du jour et un café ou espresso

Mignardise du jour — **3,5 CHF**

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, excepté la focaccia.

Allergies: Pour toute question concernant les allergènes ou les intolérances alimentaires, notre équipe se tient à votre disposition.

Provenances :
veau – Suisse ;
lieu noir – Atlantique Nord;
pain – Suisse (Bread Store).