

Plats

Suggestion de la semaine
Végétarienne ou carnée

18/20 CHF

Salade de saison
petite ou grande

5/8 CHF

Soupe

Minestrone de légumes & fregola sarda, pistou
En plat avec salade, fromage & pain au levain

8/18 CHF

Tartine

Tartine d'abricots rôtis, burrata crémeuse & chutney
de figue, huile verte, éclats de pistache & salade

22 CHF

Assiette levantine végétale

Falafels de pois cassés & sauce tahini, taboulé
de sarrasin, caviar de courgettes & pickles de rave

22 CHF

Poisson

Omble chevalier en croûte de noisettes, mousseline
de patate douce, carpaccio de fenouil & coulis pourpre

26 CHF

Viande

Veau façon tagliata, roquette, chimichurri au maracuja,
grana Padano & grenailles rôties aux herbes

26 CHF

Desserts

Suggestion de la semaine

8 CHF

Abricotier

Tartelette au biscuit amande, crème pâtissière & abricots

6 CHF

Café gourmand

3 "bouchées " du jour et un café ou espresso

12 CHF

Mignardise du jour

3,5 CHF



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 : N'hésitez pas à nous
demander des infos concernant
les mets pouvant déclencher des
intolérances ou des allergies.

Provenance :
Pintade : France
Lieu noir : Atlantique nord
Pain : Suisse, Bread Store.