

# Nos Suggestions de Saison

Août – Septembre 2019

## Nos Entrées

Moules gratinées	16.00
<i>Farcies à l'ail, persil chapelure et huile d'olive</i>	
Carpaccio de Bœuf Suisse	16.00 28.00
<i>Copeaux de parmesan, roquette, huile de truffe et crème de balsamique</i>	
Salade de Saumon mariné Gravlax	17.00 29.00
<i>Salade de crudités de saison et huile citronnée</i>	

## Nos Plats

Moules Marinières	28.00
<i>Echalotes, tomates, persil, servies avec des frites</i>	
Seiche à la Plancha	34.00
<i>Tomates fraîches, pesto au basilic, ratatouille et riz sauvage</i>	
Tagliata de Bœuf Suisse	36.00
<i>Roquette, copeaux de parmesan DOP, huile d'olive et crème de balsamique</i>	
T-Bone Steak Suisse 400gr	41.00
<i>Ratatouille, frites et beurre café de Paris</i>	
Burger végétarien	30.00
<i>Pommes de terre, carottes, panais, farine de châtaigne, poireaux, coriandre, frites et petite salade</i>	
<i>Sur demande : pain sans gluten</i>	

\*\*\*

## Nos Douceurs

Panna Cotta aux Abricots et amandes torréfiées	10.00
Tiramisu	11.00