

ENTRÉES STARTERS

- ✓ SALADE DE CONCOMBRE,
YAOURT GREC, MENTHE
ET GRENADE, CONCASSÉ
DE PISTACHES

Cucumber salad with Greek yogurt, mint, pomegranate and crushed pistachios

- ✓ GRAVLAX DE BŒUF,
OIGNONS NOUVEAUX,
FRAISES ET CONDIMENT
AUX CACAHUËTES,
VINAIGRE DE FRAISE
DU MOULIN DE SÉVERY

Beef gravlax, spring onions, strawberries and peanut condiment, served with strawberry vinegar from the Moulin de Sévery

- ✓ TABOULÉ D'ORGE PERLÉ
AUX LÉGUMES, VELOUTÉ
ET SALADE D'ÉPINARDS,
HUILE ET CERNEAUX DE
NOIX DE SÉVERY

Vegetables pearl barley tabbouleh, velouté and spinach salad, walnut oil and walnut kernels from Sévery

- ✓ GASPACHO DE TOMATES,
TOAST DE SÉRÉ FUMÉ

Tomato gazpacho with smoked séré toast

18.-

22.-

20.-

19.-

- ✓ CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS (ENV. 850 G),
À PARTAGER

Black Angus beef rib (approx. 850 g), to share

- ✓ BROCHETTES DE VOLAILLE AUX AROMATES
ET AU CITRON (ENV. 200 G)

Herbs and lemon chicken skewers (approx. 200 g)

- ✓ ENTRECÔTE WAGYU KAGOSHIMA 5A (ENV. 350 G)

Wagyu Kagoshima A5 sirloin steak (approx. 350 g)

- ✓ TRAVERS DE PORC LAQUÉ AU MIEL ET SOJA,
SAUCE À L'ORANGE

Honey- and soy-glazed pork ribs, orange sauce

- ✓ FILET DE SANDRE SUISSE SNACKÉ, SAUCE À L'ANETH
ET AU CITRON

Pan-seared Swiss zander fillet, with dill and lemon sauce

- ✓ BELLES GAMBAS SNACKÉES, SAUCE NOILLY PRAT
ET AMANDES EFFILÉES

Pan-seared king prawns, Noilly Prat sauce and flaked almonds

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE MESCLUN

All dishes are served with French fries and mesclun salad

Les frites servies ne sont pas faites maison | The fries served are not homemade

SAUCE AU CHOIX SAUCE OF YOUR CHOICE

✓ DEMI-GLACE DE JUS DE VEAU | VEAL JUS DEMI-GLACE

✓ SAUCE AUX POIVRES | PEPPER SAUCE

✓ SAUCE À L'ORANGE | ORANGE SAUCE

✓ SAUCE À L'ANETH ET CITRON | DILL AND LEMON SAUCE

✓ SAUCE NOILLY PRAT | NOILLY PRAT SAUCE

NOS DESSERTS SONT PROPOSÉS À L'ARDOISE SELON L'INSPIRATION DU MOMENT
OUR DESSERTS ARE FEATURED ON THE CHALKBOARD, CHANGING WITH INSPIRATION

LABEL FAIT MAISON

