

ENTREES

<u>Salade du marché</u> : <i>Variée selon les saisons</i>	CHF 12
<u>Pomme d'amour signature</u> : <i>Foie gras, Pain d'épice maison, chutney de pommes maison</i>	CHF 25
<u>Œuf en meurette</u>	CHF 18
<u>Saumon gravelax</u> :	CHF 20
<u>La Gambas black tiger</u> : <i>En tartare, croustillant à l'encre de seiche et mousse exotique</i>	CHF 25
<u>Velouté de butternut au curry et son lait de coco</u>	CHF 18

NOS PÂTES FRAICHES ARTISANALES

Raviolis farcis au gorgonzola et noix CHF 28

Cestini farcis tomates mozzarella : Crème pesto de tomates séchée CHF 28

POISSONS

Saint-Jacques snackées : Beurre blanc, risotto au curry madras CHF 39

Filet de bar à l'armoricaine : Pomme vapeur et trilogie de carotte CHF 39

VIANDES

Filet de bœuf (200gr) : Réduction au cognac, polenta et fagot d'haricots vert CHF 49
(Version rossini + 6 CHF)

Faux-filet de bœuf (200g) : Sauce roquefort et pommes frites CHF 38

Souris d'agneau confite au miel et romarin : Légumes grillés et mousseline de pomme de terre CHF 42

Burger Meat'ic : Fromage à raclette, oignons confits, salade, tomate, sauce burger. CHF 28
(Version rossini + 5 CHF)

Tartare de bœuf : Coupé au couteau et préparé devant vous CHF 38

Menu pour les petits gourmands : 15 CHF

Tagliatelles napolitaines

1 Boule de glace au choix

DESSERTS

Tarte tatin, et boule de glace vanille

CHF 13

Profiteroles faite maison

CHF 14

Tiramisu : Préparé devant vous

CHF 14

Café ou thé gourmand :

CHF 14

Mousse au chocolat : Préparé devant vous

CHF 14

Crème Brûlée : Vanille de Madagascar

CHF 13

Glaces

Sorbets

4 CHF la boule

Vanille

Fraise basilic

Chocolat

Pêche de vigne

Caramel beurre salé

Cactus