

Notre Menu

ENTREES

<u>Salade du marché</u> : Variée selon les saisons	CHF 12
<u>Pomme d'amour signature</u> : Foie gras, Pain d'épice maison, chutney de pommes maison	CHF 25
<u>Œuf mollet croustillant</u> : Sauce Waldorf	CHF 18
<u>Carpaccio de bœuf</u> : Parmesan, tomates cerises, roquette, oignons grelots, câpres, sauce Savora	CHF 22
<u>Sardine millésimée</u> : Saint-Gilles-Croix-de-Vie	CHF 18
<u>Gaspacho au melon et son écume menthe</u>	CHF 16
<u>La Gambas black tiger</u> : En tartare, croustillant à l'encre de seiche et mousse exotique	CHF 25
<u>L'incontournable tomate mozzarella di bufala.... Autrement</u>	CHF 22

NOS PÂTES FRAICHES ARTISANALES

<u>Tagliatelles aux champignons</u>	CHF 28
<u>Tagliatelles Napolitaine</u> : Sauce tomate, basilic	CHF 21
<u>Raviolis farcis au gorgonzola et noix</u>	CHF 28
<u>Agnolottis farcis Saint-Jacques et scampi</u> : Crème citron	CHF 32
<u>Cestini farcies tomates mozzarella</u> : Crème pesto de tomate séchée	CHF 28
<u>Risotto crémeux aux champignons</u>	CHF 28
<u>Risotto de St-Jacques et crumble de noisettes</u>	CHF 32

POISSONS

<u>Tataki de thon rouge marinée sésame</u> : Sauce épicée	CHF 45
<u>Saint-Jacques snackées</u> : Crème aux agrumes	CHF 39
<u>Filet de truite Lacustre</u> : Beurre blanc estragon	CHF 38
<u>Filet de bar</u> : Sauce vanille, pointe de citron	CHF 39

VIANDES

<u>Cœur de rumsteak de bœuf</u> : 200gr	CHF 35
<u>Entrecôte Parisienne</u> : 200gr	CHF 38
<u>Entrecôte</u> : 200gr	CHF 39
<u>Filet de bœuf</u> : 200gr	CHF 49
<u>Filet de bœuf façon Rossini</u> : Avec sa tranche de foie gras poêlé	CHF 55
<u>Wagyu</u> : 150gr	CHF 105
<u>Côte de bœuf</u> : Environ 1.2kg pour 2 personnes	CHF 150
<u>Tartare de bœuf</u> : Coupé au couteau et préparé devant vous	CHF 38
<u>Tataki de bœuf</u> : Sauce épicée et laquage au sésame	CHF 38
<u>Quasi de veau</u> : Sauce moutarde à l'ancienne	CHF 42
<u>Burger Simmental</u> : Steak de bœuf 180gr, salade, oignons confits, bagne, sauce du chef	CHF 28
<u>Burger façon Rossini</u> : Steak de bœuf 180gr, tranche de foie gras poêlé, salade, oignons confits, bagne, sauce du chef	CHF 34

Sauces au choix :

CHF 6 :

Beurre Meat`ic onctueux

Sauce Poivre myrtilles

Sauce échalotte

Sauce au poivre

CHF 8 :

Sauce aux morilles

Accompagnement au choix :

2 accompagnements compris dans votre plat

Mousseline de carottes au gingembre

Jardinière de légumes

Pommes frites

Riz pilaf

Accompagnement en supplément

CHF 6

Menu pour les petits gourmands :

CHF 15

Steak haché 180g

1 boule de glace au choix

DESSERTS

Panna cotta : Mangue passion ou fruits rouges

CHF 10

Pavlova fruits rouges

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

1 boule de glace

CHF 4

Caramel beurre salé

Agrumes Cactus

Fraise basilic

Vanille

Chocolat

Pêche de vigne

SALADES

<u>Salade de chèvre Miel</u> : Chèvre, noix, raisin sec, radis, concombres	CHF 25
<u>Salade Niçoise</u> : Pommes de terre, anchois, haricots verts, œufs dur, thon frais, tomates, olives noires	CHF 25
<u>Salade Estivale</u> : Jambon cru, mozzarella di bufala, melon, olive noire	CHF 28
<u>Salade César</u> : Poulet pané, crouton à l'ail, œuf dur, parmesan, sauce césar	CHF 23

POKE BOWLS ET TARTINES

Toutes nos tartines sont accompagnées d'une salade de saison

<u>Poke bowl de bœuf</u> : Sauce teriyaki riz à sushi, fèves, grenade, avocat et courgettes	CHF 28
<u>Poke bowl de saumon</u> : Saumon Mariné soja et miel, riz à sushi, courgettes, mangue, grenade fèves	CHF 26
<u>Poke bowl de poulet</u> : Sauce satay, riz à sushi, mangues, concombre et avocat	CHF 26
<u>Tartine saumon avocat</u> : Fromage frais, avocats et saumon	CHF 20
<u>Tartine de tomate mozzarella</u> : Napée au pesto de basilic, jambon cru, tomates et roquettes	CHF 22
<u>Tartine au chèvre miel</u> : Fromage de chèvre frais, tomates, miel	CHF 18
<u>Tartine végétarienne</u> : Guacamole, mélange de champignons et œuf mollet	CHF 18