

ENTRÉES

Salade du maraîcher, vinaigrette maison 🌱🌱🌱

14

Œuf de la ferme Monteiller, crémeux d'aubergine,
chips valaisannes et croûtons maison

18

Burrata des Pouilles et mélange de tomates multicolores,
pêche givrée et pickles

24

Mosaïque de saumon roulée dans l'algue nori,
déclinaison de petits pois au thym et à l'ail

31

PLATS

Cappellacci aux poireaux, crème moussueuse

et croquant aux poireaux 🍷

28

Chou-fleur cuit sous vide et grillé, sauce vierge citronnée 🍷

23

Tartare de bœuf coupé au couteau, chips de parmesan

et mayonnaise à l'anchois

39

Filets de perche façon meunière, sauce tartare maison

et salade du maraîcher

42

Pavé de bar de ligne poêlé, salade de pommes de terre tièdes
et crème de roquette

43

Poitrine de cochon laquée au miel et soja, mousseline de pommes de terre
et petits pois croquants

37

Araignée de veau, ratatouille revisitée et sauce au Vermouth suisse

42

**Les plats sont accompagnés de pommes de terre sautées au beurre
d'herbes des prés**

POUR LES ARTISTES JUSQU'À 12 ANS

Bâtonnets de concombre et carotte 🍷

9

Orecchiette sauce tomate ou bolognaise

12

Croquettes de poisson du moment, petits légumes et frites

15

Pièce de bœuf du moment, petits légumes et frites

15

DESSERTS

« Choco-choc » 100% chocolat, cœur coulant à la fève de tonka

15

L' « O » Pale, en robe croquante de chocolat blanc dans l'esprit
d'un trompe-l'œil aux fruits de saison

17

Tartelette aux figues et framboises

14

Assiette de fromages de la région

18

Glaces artisanales, la boule au choix

4

Dessert du jour

8

NOS GLACES DE L'ARTISAN GLACIER

- Framboise
- Abricot
- Poire
- Fraise
- Pamplemousse rose
- Cannelle
- Orange
- Framboise litchi
- Vanille soja
- Thé menthe marocaine
- Vanille
- Pistache de Sicile
- Bacio (chocolat - noisette)
- Chocolat
- Verveine
- Caramel beurre salé
- Café
- Sorbet chocolat



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose

Si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments, n'hésitez pas à nous en faire part ou à demander conseil à nos collaborateurs.

Provenances des mets : cochon, œuf, perches, saumon : Suisse, veau : France, bar : Atlantique

Tous nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA incluse