

Menu de la semaine

Servi à midi, du 10 au 13 septembre

Soupe froide de courgettes au curry Madras
Ricotta de Genève, chiffonnade de jambon de Parme et olives noires torrifiées (17.-)

ou

Tartare de saumon d'Écosse 'Label Rouge' au piment d'Espelette et aneth
Concombre croquant et galette de blé façon 'Tandoori' (18.-)

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale, émulsion au lait de coco et saveurs 'thai'
Poireaux au gingembre et riz 'Venere' (28.-)

ou

Paleron de bœuf braisé 12 heures au four
Sauce vierge aux tomates cœur de bœuf et cébettes
Galette de polenta au Parmesan (26.-)

Sélection de trois fromages suisses
affinés par la fromagerie Jumi, Berner Oberland (14.-)

ou

Petite poire à Botzi de Fribourg (AOP) cuite comme un vin chaud
Glace au rhum et raisins, croustillant aux écorces de cacao (11.-)

Menu complet (au choix) à 39.-

Suggestion du moment

Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût
Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé
(160 gr) 39.- / (220 gr) 44.-

Vin de la semaine

Rosé de Gamay 'Pink'
« Domaine des Curiades » à Lully
1dl – 5.- 50cl – 22.- 75cl – 32.-

Une bière, à partager...

Rodenbach 'Vintage' Millésimé 2021 - 7%
Bière belge acidulée de haute fermentation issue de mélanges de bières jeunes et vieilles
Brassée à Roeselare dans les Flandres et vieillie 24 mois en foudre de chêne
75 cl – 21.-

La Bière de Père Jacob, brasserie artisanale à Soral
à partager, Blanche, Blonde, Rousse, ...
100 cl – 18.-
