

Menu de la semaine

du mardi 11 au vendredi 14 mars, servi à midi

Tarte fine aux graines de chia et chèvre frais de Cartigny
Asperges vertes, pissenlit blanc et échalotes confites au vinaigre balsamique (19.-)

ou

Tartare de bœuf coupé au couteau, tomates séchées, olives noires et cébettes
Œuf fermier poché et pain fougasse au pesto à l'ail des ours (21.-)

Pavé de truite de mer d'Écosse rôti sur la peau et émulsion au curry rouge et lait de coco
Étuvée de poireaux au gingembre et riz 'Venere' (29.-)

ou

Filet de canette de Barberie cuit doucement au four au quatre épices
Condiments aux amandes grillées, romarin et pruneaux, jus réduit au vinaigre de Xères
Pois gourmands et mousseline de patate douces (31.-)

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

ou

Panna cotta au lait de coco, vanille et sa tuile croustillante
Mangue, ananas et fruit de la passion (11.-)

Menu complet (au choix) à 41.-

Vin du mois

Syrah 2021

Domaine de l'Alchémille, Albert Luisier à Fully (Valais)

1dl – 7.70 75cl – 58.-

Une bière...

La Bière de Père Jacob, brasserie artisanale à Soral
à partager : Blanche, Blonde, Ambrée, IPA ...

100 cl – 18.-

Brasserie, bière du Pendule à Confignon
Ambrée, Style Red Ale

33 cl – 8,20

La Val-Dieu Brune

*Double fermentation, brassée dans l'enceinte de l'abbaye de Val-Dieu en Belgique
toujours en suivant la recette des moines.*

33cl – 7,20

Chimay Rouge

*Une trappiste Rouse/Ambrée, toujours sous contrôle des moines.
Haute fermentation, fermentée en bouteille, ni filtrée, ni pasteurisée
brassée à l'abbaye de Scourmont, l'une des douze bières trappistes au monde !!*

33 cl – 6.90
