

Menu de la semaine

du mardi 1er au vendredi 4 avril, servi à midi

Soupe de carottes au gingembre, citron vert et lait de coco
Quelques crevettes aux épices thaï (19.-)

ou

Asperges vertes du Languedoc, vinaigrette aux fines herbes
Œuf fermier poché, crème acidulée et viande séchée de Genève (21.-)

Filet de dorade cuit à l'unilatérale au piment d'Espelette
Brocoli, quinoa à l'huile d'olive et sauce piperade (31.-)

ou

Suprême de poulet de Monsieur Grolimond à Satigny cuit doucement au four
Artichauts rôtis au thym et fregola sarda au safran (29.-)

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

ou

Les premières fraises 'Gariguettes' et mousse au fromage blanc à la vanille
servies en mille-feuille aux pistaches (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 Conignon
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
selon 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
