

Menu de la semaine

du mardi 15 au jeudi 17 avril, servi à midi

Burratina de la 'Casa Mozzarella' à Genève au basilic
Aubergine rôtie au thym, tomates séchées et olives noires (19.-)

ou

Soupe froide et onctueuse aux petits pois, fèves, avocat et menthe
Émietté de crabe à l'huile d'olive au citron (23.-)

Filet de dorade cuit à l'unilatérale
Risotto au Parmesan, fenouil croquant et confit
Émulsion au Chardonnay et safran (31.-)

ou

Épaule d'agneau braisées 12 heures au 'Garam Masala'
Condiments aux courgettes rôties et poivrons rouge
Riz au cardamome noir et raisins secs (29.-)

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

ou

Brioche perdue, fraises 'Gariguettes' et glace à la vanille (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 Confindon
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
