

## Menu de la semaine

---

du mardi 20 au 23 mai, servi à midi

Gravlax de saumon d'Écosse Label Rouge  
Sauce moutarde à l'aneth, concombre croquant et pain Pumpernickel (21.-)

ou

Soupe froide aux asperges blanches  
Écume de cerfeuil et feuilleté au vieux Gruyère (18.-)

---

Filet de carrelet d'Hollande façon meunière  
Pommes de terre nature, chou-fleur, câpres pommes et persil frit (29.-)

ou

Rumsteck de bœuf cuit doucement au four, jus corsé au vin rouge  
Asperges vertes aux tomates séchées, olives noires et cébettes  
Mousseline de pommes de terre (33.-)

---

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

ou

Beignet de fleur de sureau et Maras des Bois de Lully  
Crème à l'anglaise parfumée à la verveine, au thym et au citron (11.-)

**Menu complet (au choix) à 41.-**

## Suggestion du chef

---

Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût  
Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé  
(160 gr) 38.- / (220 gr) 42.-

## 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

---