

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 22 au vendredi 25 juillet

Feuilleté au graines de chia et saumon d'Écosse légèrement fumé
chèvre frais de Cartigny et fenouil croquant (21.-)

ou

Soupe rafraîchissante de courgettes, avocat et basilic
Chorizo et graines de tournesol grillées (19.-)

Dos de colin rôti à l'origan en croûte de panko
Gnocchis dorés, tomate 'Noire de Crimée' et pesto au basilic (29.-)

ou

Joues de porc braisées 12 heures au lait de coco et épices thaïes
Quinoa parfumé au gingembre et aubergines rôties (31.-)

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

ou

Fines tranches de melon de 'Cavaillon' à la verveine et sorbet
Madeleine au citron vert (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

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

Rosé 'Prestige'
Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully
100% Garanoir, rosé d'exception, récolté 'sur le fruit' pour préserver élégance et fraîcheur
1dl – 8.90 75cl – 58.-

Une bière...

Rodenbach 'Grand Cru' – 6%
Rouge des Flandres, bière acidulée brassée à Roeselare (Belgique)
La bière de l'été !!
issue d'un assemblage entre une bière jeune et une bière mûrie en foudres de chêne.
Saveurs complexes et notes fruitées et boisées.

33cl – 7,80

Rochefort – 10%
Une bière brune de type trappiste à fermentation haute
c'est la plus riche des bières de l'abbaye de Rochefort (Belgique). Aussi appelée "Merveille".
33cl – 9,40
