

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 16 au vendredi 19 septembre

Soupe thaï au lait de coco, galanga, citronnelle et feuilles de kéfir
Crevettes et pak-choï dans le wok au sésame (22.-)

ou

Tartare de bœuf coupé au couteau au pesto, olives noires et tomates séchées
Œuf fermier « parfait » cuit 90 minutes à 63°C et chapati rôti au four (21.-)

Filet de rascasse cuit à l'unilatérale au piment d'Espelette
Brocoli à l'huile d'olive, sauce piperade et quinoa (29.-)

ou

Paleron de bœuf confit 12 heures au vin rouge et échalotes
Artichauts rôtis au thym et polenta onctueuse au parmesan (28.-)

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

ou

Douceur aux fruits rouges et meringues (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

Sauvignon 2023

Avec un léger passage en barriques de chêne pour lui donner un bel équilibre.

Un vin chaleureux et franc !

Domaine du Paradis, Jérémie Burgdorfer à Satigny

1dl – 7,60 75cl – 49.-

Une bière...

Chimay Rouge – 7%

*Une trappiste Rousse/Ambrée de haute fermentation, brassée à l'abbaye de Scourmont
fermentée en bouteille, ni filtrée, ni pasteurisée*

l'une des douze bières trappistes au monde, toujours sous contrôle des moines.

33cl – 6,90
