

## Menu de la semaine

---

servi à midi, du mardi 3 au vendredi 6 février

Salade lyonnaise à ma façon

Laitue romaine croquante, lard fumé rôti, ciboulette et croûtons à l'ail

Œuf parfait cuit 90 min à 63°C et espuma au Saint-Félicien (19.-)

ou

Soupe de pois cassés et crème acidulée

Tartine de pain pumpernickel au cabillaud fumé (17.-)

----

Grosses crevettes grillées au curry rouge et chou chinois au gingembre sauté au wok

Riz basmati au lait de coco et zestes de citron vert (31.-)

ou

Rumsteck de bœuf rôti au four, sauce au Gamaret et échalotes,

Carottes glacées et mousseline de pommes de terre (33.-)

---

Sélection de trois fromages suisses, affinés par la fromagerie Jumi

Oberland bernois (14.-)

ou

Île flottante au cacao, caramel et amandes caramélisées,

Crème anglaise à la vanille (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

## Suggestions : Choucroute et bières...

---

Choucroute aux trois viandes et pommes de terre nature

Saucisson vaudois IGP, échine de porc et lard fumé

**plat – 28.-**

Timmermans Tradition Blanche – 4,5%

Bière blanche légère de style lambic, fermentée spontanément avec des levures sauvages,  
aux arômes de blé, coriandre et agrumes.

Brassée par la Brasserie Timmermans à Itterbeek, légèrement effervescente,  
elle offre un équilibre subtil entre douceur, fraîcheur et acidité typique des lambics.

**33cl – 8,90**

Westmalle Dubbel – 7%

Bière Trappiste brune, complexe et équilibrée, notes de malt, caramel et fruits mûrs, légèrement épiceée.

Brassée à l'abbaye Westmalle, sous le contrôle des moines, haute fermentation (ALE)  
et refermentée en bouteille, offrant un goût riche, typiquement trappiste, avec douceur et rondeur.

**33 cl – 7,60**

---