

## Menu de la semaine

---

*servi à midi, du mardi 19 au vendredi 22 mai 2026  
Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.*

Maquereau mariné en escabèche, zestes de citron jaune et piment  
Fenouil et carottes croquants, oignons rouges et huile à l'aneth (18.-)

ou

Chèvre frais de Cartigny et fines tranches de jambon cru ibérique de cebo  
Tomates cerises, échalotes confites au vinaigre balsamique et ail des ours (21.-)

---

Pièce de bœuf rôtie au four, jus réduit  
Courgettes au thym et au romarin, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive (31.-)

ou

Filet de truite de mer cuit à l'unilatérale, émulsion au Chardonnay  
Fenouil confit et croquant, risotto crémeux au parmesan (28.-)

---

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

ou

Île flottante, cacao et sauce caramel  
Crème anglaise à la noisette (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.-

### La bière artisanale du coin

---

Père Jacob à Soral, à partager  
*Blonde, Ambrée ou Blanche*  
100cl – 18.-

Brasserie du Virage à Plan-les-Ouates  
*Blonde, Blanche, IPA, Ambrée ou sans alcool*  
33 cl – 8,20

### Une bière belge...

---

Liefmans Fruitesse – 3,8%  
*Bière rouge clair, légère et fruitée, aux arômes de cerise et framboise, douce et légèrement acidulée.  
Brassée à Oudenaarde, elle bénéficie d'une fermentation ale et d'un vieillissement en fûts de chêne  
Possible de la déguster 'on the rocks' ... façon piscine*  
33cl – 7,30

Timmermans Tradition Blanche – 4,5%  
*Bière blanche légère de style lambic, fermentée spontanément avec des levures sauvages,  
Brassée par la Brasserie Timmermans à Itterbeek avec acidité typique des lambics.*  
33cl – 8,90

---