



LES PLATS FROIDS & SALADES

<i>Carpaccio de boeuf</i> <i>Roquette et émulsion de parmesan</i>	26.-
<i>Effiloché de volaille au curry et riz à l'oriental</i>	26.-
<i>Croustillant de filet de rouget et légumes grillés</i> <i>Jeunes salades aux pignons et pesto</i>	28.-
<i>Sablé aux crevettes et crabe, crémeux d'avocats</i> <i>Bouquet de jeunes pousses</i>	28.-
<i>Salade grecque à la feta du Péloponnèse</i> <i>Huile de Crète, olives géantes de Calamata</i>	29. -
<i>Salade d'asperges et saumon mariné</i> <i>Vinaigrette balsamique et crème de raifort</i>	34.-

LES POTAGES

<i>Gaspacho de tomates grappes à l'huile de basilic</i>	17.-
<i>Soupe de pastèque au basilic et dès de melon</i> <i>Flute au Jambon San Daniel</i>	14.-

LES VEGETARIENS

<i>Ravioles aux asperges et poêlée de champignons</i>	29.-
<i>Eventail de légumes grillés à l'huile d'olive</i> <i>Salade de roquette au parmesan</i>	29.-



LES POISSONS

<i>Fish and chips (Cabillaud)</i>	36.-
<i>Filet de féra du lac, sauce vierge au confit d'agrumes</i>	43.-
<i>Loup de mer entier grillé au Thym frais et romarin, huile de basilic</i>	49.-
<i>Gambas géantes grillées au curry Madras et lait de coco à la citronnelle</i>	49.-
<i>Noix de St Jacques aux asperges grillées à la plancha</i>	49.-

LES VIANDES

<i>Tartare de boeuf au cognac, pommes frites</i>	39.-
<i>Brochette de volaille grillée marinée aux herbes</i>	39.-
<i>Brochette de filet d'agneau confit aux épices d'Orient</i>	45.-
<i>Pavé de veau de Simmental à la provençale</i>	49.-

LES DESSERTS

<i>Assiette de fromages (4 sortes)</i>	17.-
<i>Crème brûlée à la graine de vanille bourbon</i>	14.-
<i>Moelleux à la framboise, sorbet lime</i>	16.-
<i>Truffé au chocolat, accompagné de glace vanille</i>	16.-
<i>Nage de petits fruits aux fraises et sorbet</i>	16.-