

pour commencer ...

Soupe de courge à l'huile de truffes blanches
CHF 11.-

Chaud-froid de foie gras, chutney de marron
CHF 22.-

Verrine d'avocats, pamplemousse et écrevisses *
CHF 23.-

Sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie Millésime 2008,
salade tiède de pommes de terre *
CHF 18.-

Croustillant de chèvre chaude, salade croquante
CHF 19.-

Terrine de canard aux pistaches *
CHF 21.-

Piccatta de poulet grillé, salade et viande des Grisons *
CHF 25.-

Rouleaux vietnamiens aux saumon mariné *
CHF 19.-

| | |
|---|----------|
| Cuvée Orelie, vin blanc VdP Ardèche, Domaine Orélie | CHF 7.- |
| Sauvignon, vin blanc Touraine, Un saumon dans La Loire | CHF 7.50 |
| Mon Cœur, vin rouge Côtes du Rhône, J.L. Chave Sélection | CHF 7.50 |

les incontournables

Bouillabaisse BLB sauce rouille
CHF 42.-

Foie de veau aux olives
CHF 34.-

Escalope de veau « Wiener Schnitzel », roquette et
tomates cerise *
CHF 38.-

Choucroute BLB
CHF 34.-

| | |
|--|----------|
| Le Pigoulet de Brunier, vin rouge VdP Vaucluse, Vignobles Brunier | CHF 7.50 |
| Côtes de Castillon, vin rouge Château Manoir du Gravoux | CHF 8.50 |

après 22h nous servons uniquement les plats marqués d'une *

à la plancha ...

| | |
|---|-----------------|
| Noix de Saint-Jacques à la méridionale | CHF 39.- |
| Dorade en papillon, sauce vierge | CHF 36.- |
| Chateaubriand | CHF 88.- |
| pour deux | |
| Filet de bœuf Rossini | CHF 48.- |
| Quasi d'agneau et merguez | CHF 38.- |
| Entrecôte Angus Beef avec roquette, tomates cerise et parmesan * | CHF 38.- |
| Garnitures : pommes frites fraîches, légumes du moment, riz au pignons et tomates confits | |

| | |
|--|-----------------|
| Les Bergères, vin blanc Anjou blanc, Domaine FL | CHF 8.50 |
| Bolgheri Rosso, DOC, vin rouge Podere Grattamacco « Claudio Tipa » | CHF 9.- |

... n'oublions pas l'Italie

| | |
|--|-----------------|
| Casarecce aux ... | |
| ... poulpes, ail et à la tomate fraîche * | CHF 31.- |
| ... pistou et roquette * | CHF 24.- |
| Paccheri au homard, gambas et basilic | CHF 42.- |
| Risotto aux herbes fraîches et chair de crabe | CHF 36.- |

| | |
|--|----------------|
| Les Genêts, vin blanc AOP Côtes de Provence, Château Roquefort 2010 | CHF 8.- |
| Chianti Classico 2009, vin rouge Collini Fiorentini DOCG, Guido Gualandi | CHF 8.- |

après 22h nous servons uniquement les plats marqués d'une *

un peu de snacks

Chawarma de poulet *

CHF 27.-

Homemade Hamburger, cole slaw et pommes frites fraîches *

CHF 28.-

Rösti au saumon mariné et crème de raifort *

CHF 24.-

Tartare de filet de bœuf, pain grillé et beurre salé *

CHF 39.-

Irisse Vermentino Toscana, Castello Colle Massari, vin blanc « Claudio Tipa » 2008

CHF 8.-

Beaujolais Fleurie " Climat Chapelle des Bois", vin rouge Domaine Dutraive 2009

CHF 8.50

... pour finir

Panna cotta au Bailey's

CHF 11.-

Moelleux à la pistache, cœur chocolat

CHF 14.-

Tiramisu aux citron vert et banane flambée

CHF 12.-

Soufflé glacé au Grand Marnier

CHF 11.-

Chaud-froid aux fruits rouges

CHF 12.-

Café gourmand

CHF 8.-

Crumble pommes et poires à la cannelle

CHF 12.-

**provenance de nos viandes et volailles
Suisse - France - Nouvelle Zélande**

après 22h nous servons uniquement les plats marqués d'une *