

ENTRÉES

GASPACHO DU MOMENT MAISON	15.00
ŒUF MEURETTE	18.00
Œuf poché, lardons (CH), champignons, sauce au vin rouge	
HOUMOUS DE BETTERAVES ET POIS CHICHES	19.00
Servi avec une salade et des toasts	
SALADE TERRE ET MER	26.00
Salade verte, crudités, fruits, fromage, poulet (CH), saumon (NO)	
CEVICHE DE SAUMON (NO) AU LECHE DE TIGRE	28.00
Spécialité péruvienne Sauce: citron, coriandre, ail, gingembre, céleri en branche, maïs	
SALADE DE POULPE (GR, ES) ET QUINOA	29.00
Sauce: gingembre, sauce tomate épicée, ail, oignon, citron vert	

PINSA

PINSA TOMATE ET MOZZARELLA	25.00
Tomate, mozzarella di bufala et pesto	
PINSA VÉGÉTARIENNE	27.00
Tomate, mozzarella di bufala, légumes du jour	
PINSA CRUDO	29.00
Tomate, mozzarella di bufala, jambon (CH)	

PLAT VÉGÉTARIEN

GYOZAS AUX LÉGUMES	29.00
Sauce teriyaki, servie avec semoule de couscous	

VIANDES & POISSONS

POULPE GRILLÉ SAUCE CHIMICHURRI (ES, GR)	35.00
Servi avec riz ou pommes de terre sautées et ses petits légumes	
FILETS DE PERCHE (ES/IRL)	39.00
Filets de perche, au beurre persillé, sauce tartare Riz ou pommes de terre sautées et ses petits légumes	
FILET DE SAUMON (NO) POÊLÉ	35.00
Sauce vierge Riz ou pommes de terre sautées et ses petits légumes	
HAMBURGER DE BŒUF (CH)	29.00
Pain, provolone, sauce BBQ, lard (CH), oignons au curry, tomate, fromage Salade verte et pommes de terre sautées	
PAILLARD DE POULET (CH) AU CITRON	29.00
Riz ou pommes de terre sautées et ses petits légumes	
ENTRECÔTE DE BŒUF PARISIENNE (CH)	38.00
Beurre maison Riz ou pommes de terre sautées, légumes du jour	
TAGLIATA DE BŒUF (CH)	43.00
Tomates séchées, câpres, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique, riz ou pomme de terre sautées, légumes du jour	

DESSERTS

TARTE TATIN	12.00
TIRAMISU AUX FRUITS DE SAISON ET SPÉCULOOS	10.00
CRÈME BRÛLÉE	10.00
ASSIETTE DE FROMAGE	10.00
BOULE DE GLACE AU CHOIX	3.50

