

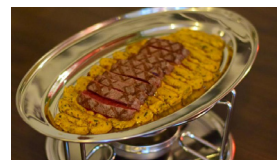
ENTRÉES

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 TILAPIA FAÇON PÉRUVIENNE.....	28.00
SALADE DE POULPE (GR, ES) ET QUINOA.....	29.00
Sauce: gingembre, sauce tomate épicée, ail, oignon, citron vert	

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	

SPÉCIALITÉ



LA SIGNATURE DU CHEF ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE BEURRE PETIT PRINCE.....	45.00
Salade verte en entrée et pommes rissolées	

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	

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

