

Les

ENTRÉES

SALADE MÊLÉE

CRUDITÉS DE SAISON

PETITE: 8.- / GRANDE : 12.-

CEVICHE DE DORADE AGRUMES

ORANGE, PAMPLEMOUSSE, GRANITÉ AU CITRON, 29.-
OIGNON ROUGE, CORIANDRE, GINGEMBRE

TARTARE DE SAUMON (150GR)

150GR DE SAUMON FRAIS, ÉCHALOTES, HUILE 29.-
D'OLIVE, JUS DE CITRON, CÂPRES HACHÉS,
CIBOULETTE, TABASCO, SEL/POIVRE

TATAKI DE SAUMON

TATAKI DE SAUMON EN CROÛTE DE SÉSAME ET 28.-
ALGUE NORI SUR SON LIT DE SALADE
CROQUANTE, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

FOIE GRAS POÊLÉ

POMMES CARAMELISÉES, RÉDUCTION AU JUS 29.-
DE RAISIN

CROÛTE AUX MORILLES

PAIN GRILLÉ À L'AIL 21.-

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS: DORADE (GR), FOIE GRAS (FR), VIANDES (SUISSE)
N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL

Les

SALADES

SALADE MÊLÉE

CRUDITÉS DE SAISON

12.-

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL

SALADE, CRUDITÉS, TOMATES, CHÈVRE PANÉ, MIEL,
HERBES DE PROVENCE, CERNEAUX DE NOIX,
VINAIGRETTE

26.-

SALADE ATELIER

SALADE, TOMATES, BOEUF BLACK ANGUS MARINÉ
FAÇON ATELIER, CAROTTES RAPÉES, CHOU
BLANC, OIGNONS ROUGES, CORIANDRE, MENTHE,
NOIX DE CAJOU, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

30.-

LA CÉSAR

SALADE, TOMATES, OEUF DUR, TENDERS DE POULET
PANÉS, CROUTONS À L'AIL, COPEAUX DE PARMESAN,
SAUCE CÉSAR

28.-

TERRE ET MER

SALADE, MANGUE, AVOCAT, CONCOMBRE, TOMATES,
OIGNONS ROUGES, CREVETTES, SAUMON FUMÉ,
CIBOULETTE, SAUCE VINAIGRETTE

29.-

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS: DORADE (GR), FOIE GRAS (FR), VIANDES (SUISSE)
N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL

Les

HAMBURGERS MAISON

BOEUF⁺: SIMPLE (140GR) DOUBLE (280GR)+10CHF

CHEESE

FROMAGE, OIGNONS ROUGES, TOMATES, CORNICHONS, MAYONNAISE, KETCHUP

22.-

CHEESE BACON

23.-

FROMAGE, BACON, OIGNONS ROUGES, TOMATES, MAYONNAISE, KETCHUP

ATELIER

FROMAGE, CHÈVRE FRAIS, OIGNONS ROUGES, TOMATES, CORNICHONS, MAYONNAISE, KETCHUP

24.-

FARMER

28.-

REBLOCHON, BACON, OIGNONS ROUGES, CORNICHONS, MAYONNAISE

MORILLUS

CRÈME DE MORILLES, CIBOULETTE, OIGNONS ROUGES

26.-

CAMORA

25.-

JAMBON CRU, GRANA PADANO, TOMATES, OIGNONS ROUGES, ROQUETTE, MAYONNAISE AU PESTO

BURGER DE LA MORT 33.-

FOIE GRAS POÊLÉ, POMMES CARAMELISÉES, SAUCE COGNAC, OIGNONS CONFITS

POULET⁺: SIMPLE (140GR) DOUBLE (280GR)+10CHF

MEXICANO 25.-

GUACAMOLE, POIVRONS MARINÉS, TACOS, OIGNONS ROUGES, TOMATES, SAUCE CHILI

CHICK'N CHEESE 22.-

FROMAGE, OIGNONS ROUGES, TOMATES, CORNICHONS, KETCHUP, MAYONNAISE

CCB 23.-

FROMAGE, BACON, OIGNONS ROUGES, TOMATES, CORNICHONS, KETCHUP, MAYONNAISE

ACCOMPAGNEMENTS:

- SALADE VERTE ET FRITES MAISON (GRTA)

PROVENANCE DES VIANDES : BOEUF, POULET (SUISSE)
N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL

Les

HAMBURGERS DU MOIS

SIMPLE (140GR) DOUBLE (280GR) + 10CHF

JANVIER 28.-

BOEUF BRAISÉ FAÇON GRAND-MÈRE,
BACON, BRIE, POMMES ROUGES,
PURÉE D'OIGNONS, TOMATES

FEVRIER 25.-

BOEUF, TOMATES, OIGNONS,
GORGONZOLA, RUCOLA,
MORTADELLA, PISTACHE

MARS 31.-

SCOTTISH: BLACK ANGUS, SAUCE
AU WHISKY, OIGNONS, TOMATES,
BACON

AVRIL 25.-

POULET PANÉ, MAYONNAISE AUX
POIVRONS ET PIMENT D'ESPELETTE,
CHORIZO, TOMATES, OIGNONS

MAI 27.-

AGNEAU, YAOURT AU TANDOORI,
CORIANDRE, TOMATES, OIGNONS,
CONCOMBRE

JUIN 30.-

VEAU, TOMATES, OIGNONS FRITS,
CRÈME DE TRUFFE, CHOU ROUGE,
CHIPS DE JAMBON CRU

JUILLET 25.-

FILET DE SAUMON PANÉ, MAYONNAISE À
L'ANETH, TOMATES, OIGNONS ROUGES

AOÛT 25.-

SURPRISE DU CHEF

SEPTEMBRE 31.-

BLACK ANGUS, TOMATES, OIGNONS,
BACON, OEUF, FROMAGE DE CHÈVRE PANÉ

OCTOBRE 31.-

BLACK ANGUS, RACLETTE, CORNICHONS,
OIGNONS ROUGE, RÖSTI, BACON

NOVEMBRE 35.-

CERF, TOMATES, CONFIT D'OIGNONS,
SAUCE GRAND VENEUR, POIRE POCHÉE,
SPATZLI

DÉCEMBRE 32.-

BOEUF SIMMENTAL, SAUCE BARBECUE,
OIGNONS CARAMÉLISÉS, BACON,
TOMATES, CHEDDAR FONDU

30.-

PROVENANCE DES VIANDES : BOEUF, POULET, VEAU (SUISSE), AGNEAU (VESSY)
N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL



TVA 8,1% INCLUSE

Les

TARTARES AU POIDS

PRIX PAR 100G, MINIMUM 150G

BOEUF  23.-/100G

BOEUF LIMOUSINE  25.-/100G

BOEUF BLACK ANGUS  26.-/100G

TRADITIONNEL

JAUNE D'OEUF, CORNICHONS, ÉCHALOTES, CÂPRES, PERSIL,
COGNAC, MOUTARDE, KETCHUP, SAUCE WORCESTER

ATELIER

TUILE GRILLÉE, MOUTARDE
À L'ANCIENNE

+4.-

ROSSINI

FOIE GRAS POÊLÉ

+14.-

MORILLES

CRÈME DE MORILLES

+9.-

NORMAND

CALVADOS, POMMES CARAMELISÉES

+5.-

TRUFFE

HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE,
COPEAUX DE GRANA PADANO, ROQUETTE

+6.-

VICTOR

BEURRE MAISON FONDU

+4.-

ITALIEN

TOMATES SÉCHÉES, PESTO,
GRANA PADANO, ROQUETTE

+5.-

CAMPAGNARD

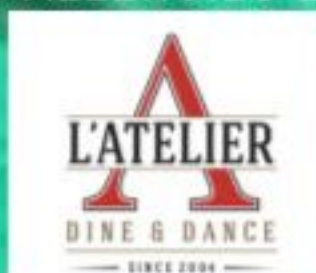
BACON GRILLÉ

+4.-

ACCOMPAGNEMENTS:

- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- FRITES
- SALADE
- LÉGUMES DE SAISON

PROVENANCE DES VIANDES: BOEUF(SUISSE)
N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL



TVA 8,1% INCLUSE

Les

TARTARES DU MOIS

PRIX PAR 100GR, MINIMUM 150GR

JANVIER PIMENT D'ESPELETTE, CHORIZO	+4.-	JUILLET THYM, OLIVES NOIRES, CIBOULETTE, POIVRONS	+4.-
FEVRIER CHÈVRE FRAIS, MIEL, CERNEAUX DE NOIX	+4.-	AOÛT SWEET CHILI, GUACAMOLE, TACOS	+5.-
MARS ROQUETTE, TUILE DE PARMESAN, PIGNONS DE PIN	+5.-	SEPTEMBRE CHANTERELLES	+4.-
AVRIL OLIVES NOIRES, AVOCAT, HUILE D'OLIVE, RICOTTA	+6.-	OCTOBRE AIL NOIR, ROQUETTE	+6.-
MAI AIL DES OURS, PIMENT D'ESPELETTE	+4.-	NOVEMBRE OIGNONS CONFITS, PIMENT D'ESPELETTE	+4.-
JUIN BLEU D'Auvergne, CERNEAUX DE NOIX	+4.-	DÉCEMBRE GRUYÈRE, VIANDE SÉCHÉE	+6.-

ACCOMPAGNEMENTS:

- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- FRITES
- SALADE
- LÉGUMES DE SAISON

PROVENANCE DES VIANDES : BOEUF (SUISSE)
N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL



TVA 8,1% INCLUSE

Les

VIANDES AU POIDS

PRIX PAR 100G, MINIMUM 150G

FILET BLACK ANGUS 	29.-/100G
FILET BOEUF LIMOUSINE 	27.-/100G
ENTRECÔTE BOEUF 	26.-/100G - MIN 200G
LIMOUSINE	

ACCOMPAGNEMENTS:

- POMMES DE TERRE GRENAILLES ET LÉGUMES DE SAISON
- FRITES ET LÉGUMES DE SAISON

LES SAUCES:

MOUTARDE ANCIENNE ET MIEL	4.-
MORILLES	9.-
COGNAC	6.-
ROSSINI	14.-
BEURRE MAISON	4.-

Le

POISSON

FILET DE
DORADE RÔTI

MOUSSELINE DE PATATE DOUCE, LÉGUMES, SAUCE VIERGE EXOTIQUE
(TOMATE, HUILE D'OLIVE, OIGNON ROUGE, PERSIL, ANANAS, FRUIT DE LA PASSION, MANGUE)

35.-

PROVENANCE DES VIANDES ET POISSONS: BOEUF(SUISSE), SAUMON (NORVÈGE)
N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL

Les

DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGE 15.-

ASSORTIMENT DE 5 FORMAGES

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12.-

AVEC BOULE DE GLACE VANILLE

CRÈME BRULÉE 11.-

CAFÉ GOURMAND 15.-

SELON L'HUMEUR DU CHEF

TARTE CITRON MERINGUÉE 10.-

DESSERT EN SUGGESTION 10.-

DEMANDEZ AU SERVEUR

FLAN CARAMEL 10.-

TIRAMISU 10.-

N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL

Les

GLACES

3,50.- LA BOULE, CHANTILLY MAISON + 2.-

GLACES:

- VANILLE
- CHOCOLAT
- CARAMEL
- MENTHE CHOCOLAT
- CAFÉ
- PISTACHE

SORBETS:

- FRAMBOISE
- CITRON
- ABRICOT

COUPES GLACÉES:

DANEMARK

12.-

BOULES VANILLE, SAUCE
CHOCOLAT, AMANDES
GRILLÉES, CHANTILLY

CAFÉ GLACÉ

12.-

BOULES CAFÉ, EXPRESSO,
CHANTILLY

ALEXANDRA

12.-

BOULE VANILLE, BOULE CARAMEL,
SAUCE CARAMEL, AMANDES
GRILLÉES, CHANTILLY

COUPES ARROSÉES:

COLONEL

15.-

BOULES CITRON, VODKA

LITTLE ABRICOT

15.-

BOULES ABRICOT, ABRICOTINE

BAILEYS

15.-

BOULE VANILLE, BOULE CAFÉ,
BAILEYS, CHANTILLY

N'HÉSITEZ PAS À SIGNALER VOS ALLERGIES ET/OU INTOLÉRANCES AU PERSONNEL