

Carte

Bol ramen à la thaï, végan	18
Foie de veau sauce aigre-douce à l'orange	20
Salade tiède de gésiers de canard sautés au porto	20
Bavette de bœuf à l'échalote et frites	23
Doré et crevettes d'Argentine sur couscous israélien, beurre blanc safrané	25
Longe d'agneau en croûte de poivre, sauce au thé des bois, polenta crémeuse à la provençale	28
Gnocchi grillés au canard confit et champignons	28
Linguine au homard, béchamel à la bisque	29
Tartare de thon, vinaigrette à l'asiatique, mayo au wasabi	30
Filet mignon de bœuf, sauce et garnitures du moment	39

Table d'hôte du midi

Potage du jour, salade verte ou terrine

Rognon de veau à la moutarde	18
Linguine aux crevettes nordiques	19
Poisson du jour	20
Escalope de veau pizzaïola	22

Dessert du moment ou salade de fruits

Thé, café, infusion

Tous les plats à la carte sont en table d'hôte le midi

Brunch le dimanche à partir de 11 heures