

Carte d'été

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
*Salade exotique Mesclun de salade-quinoa-cottage cheese-mangue-ananas-kiwi-avocat	11.-	18.-
*Pavé croquant végétarien Julienne de légumes en feuille de brique - mesclun de salade - sauce soja	11.-	18.-
*Salade de bouilli de bœuf Vinaigrette échalote-cornichon-tomate - mesclun de salade - pommes frites	12.-	19.-
*Salade Caprese Tomates cœur de bœuf-mozzarella di bufala-pesto de basilic -basilic frais	13.-	21.-
*Salade César Filet de poulet grillé-iceberg croquante-parmesan-croûtons-œuf-sauce César	13.-	21.-
*Salade de chèvre chaud Toast-fromage gratiné et miel - mesclun de salade - vinaigrette balsamique Noix et graines de tournesol grillées	14.-	23.-
*Salade de Black Tiger au Jack Daniel's Salade mêlée - brochette de crevettes grillées et flambées au whisky	15.-	25.-
*Filets de truite fumée de la vallée du Gottéron Toast-beurre-citron-oignons-câpres-mesclun de salade-chantilly au raifort	16.-	28.-
*Tartare de bœuf coupé au couteau Toast-beurre-pommes frites (doux-moyen-relevé)	140g 25.-	200g 31.-
*BBQ Ribs Travers de porc marinés - country potatoes - crème fraîche acidulée aux fines herbes		29.-
*Cordon bleu estival XXL Au jambon cru-tomate-mozzarella di bufala-basilic frais		32.-