








POUR COMMENCER

TO START

	Entrée Starter	Plat Main dish
 Soupe fraîche de tomates ananas, tartare de green zebra et amandes <i>Chilled soup of pineapple tomatoes, green zebra tartare with almonds</i>	13.-	
 Lentilles de Sauverny, burratina fumée et basilic de saison <i>Sauverny lentils, smoked burrata, basil</i>	17.-	
Calamar sauté, royale de persil et ail frais <i>Sauteed squid, royal parsley and fresh garlic</i>	19.-	
Salade Tiffany : nature <i>Tiffany salad: just seasoned</i>	15.-	27.-
avec gambas & calamars <i>with prawns & squid</i>	19.-	31.-
 Tataki de bœuf en salade et enoki marinés <i>Tataki of beef in salad and marinated enoki</i>	18.-	32.-

 Recette végétarienne / *vegetarian dish*

 Recette avec gluten / *recipe with gluten*

 Recette avec fruits à coque / *recipe with nuts*

POUR CONTINUER

TO CONTINUE



✓ Cocotte aux légumes de saison et nouilles udon <i>Cocotte of summer vegetables, udon noodles</i>	33.-
Filets de rouget rôtis, tomates maraichères et fenouil braisé, sauce bouillabaisse <i>Roasted red mullet fillets, tomatoes and braised fennel, bouillabaisse sauce</i>	41.-
Poisson du marché, jeunes pousses et artichauts, sauce barigoule <i>Fish of the day, young leaves and artichokes, barigoule sauce</i>	
Araignée de veau sautée, pommes de terre grenaille confites et cébettes, jus corsé <i>Veal spider steak, confit grenaille potatoes with spring onions, seasoned jus</i>	38.-
☞ Canette des Dombes en croûte de verveine, endives et figues rôties <i>“Les Dombes” duck in verbena crust, chicory and roasted figs</i>	39.-
☞ Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins <i>Our choice cut of beef</i>	54.-





Nos viandes sont d'origine : Suisse, France ou Irlande
Meat origins: Switzerland, France or Ireland

Nos poissons sont d'origine : Atlantique Nord Est
Fish origins: North East Atlantic



POUR TERMINER

TO FINISH

 Soupe froide de cerises à la reine des prés, pistaches croquantes <i>Chilled cherries soup with meadowsweet, crunchy pistachios</i>	17.-
Fraise et crème double de la Gruyère <i>Strawberries and double cream from Gruyère</i>	15.-
 Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	13.-
Granité pastèque et plantes de saison <i>Granita of watermelon and seasonal herbs</i>	9.-
 Moelleux au chocolat, glace vanille (délai d'attente 10 minutes) <i>Molten chocolate cake with vanilla ice cream (waiting time 10 minutes)</i>	16.-
 Café ou thé gourmand <i>Three sweets and a coffee or tea</i>	9.-
Fromage affiné : sélection du moment <i>Ripened cheese: selection of the moment</i>	17.-