



MENUS

MENU DE LA SEMAINE *

34.-

Une entrée et un plat principal au choix, parmi notre menu de la semaine
A starter and a main course of your choice, from our week's menu

* Servi le midi uniquement / *Served only at lunch*

MENU EN 3 SERVICES

54.-

Entrée

Soupe fraîche de tomates ananas, tartare de green zebra et amandes
Chilled soup of pineapple tomatoes, green zebra tartar with almonds

Plat

Cocottes en bouillon : végétarienne, viande ou poisson
Our casserole dishe with broth: vegetarian, meat or fish

Dessert

Tarte citron meringuée
Lemon meringue pie

79.-




MENU EN 4 SERVICES




Laissez-vous séduire par les propositions de notre chef
(Servi pour l'ensemble de la table)



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.-