



## MENU DE LA SEMAINE\*

Parmi nos suggestions de la semaine / *From our week's menu*

Entrée + plat | 34.-  
*Starter + main course*

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

## MENU PRE THEATRE \*

Parmi nos suggestions de la semaine / *From our week's menu*

Entrée + plat | 38.-  
*Starter + main course*

ou plat + dessert  
*Main course + dessert*

Entrée + plat + dessert | 49.-  
*Starter + main course + dessert*

\* Servi de 18h30 à 19h30 / *Served from 6:30pm to 7:30pm*

## POUR LES ENFANTS

*FOR CHILDREN*

21.-

Salade du moment  
*Seasonal salad*

Coquillettes comme chez Maman : jambon prestige, Parmesan, crème aux oignons  
*Macaroni just like Mom's: prestige ham, Parmesan, onion cream*

Deux boules de glace  
*Two scoops of ice cream*



## MENU DECOUVERTE\*

69.-

Crèmeux de champignons de Paris, tombée d'épinards et noisettes du Piémont  
*Button mushroom soup, wilted spinach and Piedmont hazelnuts*

ou

Œufs à 64°C, espuma courge, lard Valaisan  
*64°C egg, pumpkin espuma, bacon from Valais*

\*\*\*\*

Lieu jaune de ligne snacké, crumble cacahuète-persil et panais  
*Seared wild pollock, peanut-parsley crumble and parsnip*

ou

Suprême de volaille jaune, mousseline de pommes de terre et jus  
*Chicken supreme, potatoes mousseline and jus*

\*\*\*\*

Minestrone de fruits et sorbet, espuma ananas  
*Minestrone of fruits and sorbet, pineapple espuma*

ou

Pomme confite au four, sablé Breton et glace vanille  
*Oven-baked apple, Breton shortbread and vanilla ice cream*

\*\*\*\*

Café ou thé  
*Coffee or tea*

\*\*\*\*

Un verre de vin au choix du sommelier  
*A glass of wine selected by the sommelier*

\*Servi le soir uniquement / *Served only at dinner*



## NOS CLASSIQUES

	Entrée <i>Starter</i>	Plat <i>Main</i>
Salades Tiffany : <i>Tiffany salads</i>		
Champignons de saison, lollo rossa et batavia, vinaigrette aux oignons doux et sésame <i>Seasonal mushrooms, lollo rossa and batavia, onion and sesame vinaigrette</i>	15.-	26.-
Gambas et calamars, mesclun et vinaigrette acidulée <i>King prawns and calamari, mixed greens and citrus vinaigrette</i>	18.-	31.-
Tataki de bœuf en salade et enoki marinés <i>Tataki of beef on salad and marinated enoki</i>	19.-	32.-
Coquillettes comme chez Maman <i>Macaroni just like Mom's:</i>		
Saumon, aneth, crème <i>Salmon, dill, cream</i>		27.-
Jambon prestige, Parmesan, crème oignons <i>Prestige ham, Parmesan, onion cream</i>		29.-
Ris de veau croustillant, mousseline de pommes de terre et cébettes rôties, jus de viande <i>Crispy sweetbreads, potatoes mousseline and roasted spring onions, jus</i>		39.-

## GARNITURES

### SIDES

Mousseline de pommes de terre / <i>Potatoes mousseline</i>	8.-
Poêlée de légumes d'automne / <i>Sautéed autumn vegetables</i>	8.-
Frites / <i>French fries</i>	8.-
Mesclun / <i>Mixed young salad greens</i>	8.-



## POUR COMMENCER

TO START

	Entrée Starter	Plat Main
Crèmeux de champignons de Paris, tombée d'épinards et noisettes du Piémont <i>Button mushroom soup, wilted spinach and Piedmont hazelnuts</i>	14.-	
Œufs à 64°C, espuma courge, lard Valaisan <i>64°C egg, pumpkin espuma, bacon from Valais</i>	17.-	
Poulpe rôti, déclinaison d'artichauts <i>Roasted octopus, artichokes declination</i>	26.-	
Vol au vent à la volaille et aux cèpes <i>Chicken and cep vol au vent</i>	21.-	

## POUR CONTINUER

TO CONTINUE

Poisson du marché à la Grenobloise, chou-fleur en textures <i>Fish of the market à la grenobloise, textures of cauliflower</i>		39.-
Lieu jaune de ligne snacké, crumble cacahuète-persil et panais <i>Seared wild pollock, peanut-parsley crumble and parsnip</i>		37.-
Souris d'agneau de Vessy confite, semoule aux épices et fruits secs et jus <i>Vessy lamb shank confit, semolina with dried fruits and spices and jus</i>		46.-
Suprême de volaille jaune, garnitures au choix et jus <i>Chicken supreme, choice of sides and jus</i>		31.-
Faux filet mûré, garnitures au choix et jus <i>Matured beef fillet, choice of sides and jus</i>		49.-



## POUR TERMINER

TO FINISH

Minestrone de fruits et sorbet, espuma ananas <i>Minestrone of fruits and sorbet, pineapple espuma</i>	13.-
Fromages de chez Jumi <i>Jumi artisan cheeses</i>	16.-
Pomme confite au four, sablé Breton et glace vanille <i>Oven-baked apple, Breton shortbread and vanilla ice cream</i>	13.-
Moelleux chocolat et caramel au beurre salé <i>Chocolate fondant and salted butter caramel</i>	14.-
Café gourmand <i>Three sweets and a coffee</i>	9.-

Nos viandes sont d'origine : *Our meat origins :*  
France : Volaille Jaune *France : Chicken*  
Suisse: Riz de Veau,/ Faux filet / Jambon *Swiss : Sweetbreads,Beef, Ham*

Nos poissons sont d'origine *Our fish origins*  
Italie : Poulpe *Italy: Octopus*  
Ecosse : Saumon *Scotland: Salmon*