

Formule Entrée + Plat + Dessert : 39€

Entrées

Duo de saumon fumé et gravlax au romarin et sa crème à l'oignon confit

Duo of smoked salmon and gravlax with rosemary and onion cream

Salade Italienne

Salade verte avec jambon cru, tomates séchées et copeaux de parmesan

Green salad with cured ham, sundried tomatoes and parmesan shavings

Plats

Risotto poulet ou saumon ou crevettes ou végétarien

Risotto (Chicken or Salmon or Shrimps or Vegetarian), parmesan crisp and vegetables

Wok de poulet ou saumon ou crevettes ou végétarien

Wok (Chicken or Salmon or Shrimps or Vegetarian) with vegetables in coriander oil

Pavé de saumon grillé à l'unilatéral avec son beurre citronné et riz basmati (160g)

One-sided grilled salmon steak with lemon butter and basmati rice (160g)

Tagliata filet de bœuf, tomates séchées, roquette, parmesan, frites fraîches(180g)

Beef tagliata with sun-dried tomatoes, arugula, parmesan, fresh fries(180g)

Le Burger du Chef

Chef's burger steak, tomatoes, pickles, cheddar, salad and onion compote, barbecue sauce

Desserts

Panna cotta au caramel beurre salé ou aux fruits rouges

Panna cotta with salted butter caramel or red fruits

3 boules de glace avec chantilly et son biscuit

(vanille, chocolat, café, caramel, rhum raisin, pistache, menthe/chocolat, citron, fraise, coco)

3 scoops of ice cream with whipped cream and biscuit

(vanilla, chocolate, coffee, caramel, grape rum, pistachio, mint/chocolate, lemon, strawberry, coconut)

Possibilité d'un gâteau d'anniversaire : A partir de 8 personnes. Réservation au plus tard 48h à l'avance