

Saladine et pain brioché

Os à moelle gratiné à la fleur de sel 15.-
Et sa petite salade mêlée (compter 20 min de cuisson)

Plats

Filet d'agneau en croûte d'herbes 45.-
Sauce au romarin, écrasé de pommes de terre et légumes du jour

Thon snacké en croûte de sésame et Wasabi 38.-
Et son mille-feuille de quinoa, riz et avocat (plat froid)

Duo de tartares 150 gr. / 38.-
Façon « Anniviarde » et tartare de boeuf à la mexicaine avec avocat, poivrons et tomate , servi avec des toasts et frites maison aux herbes, ainsi qu'une petite salade mêlée

Entrecôte de boeuf 36.-
Avec son beurre aux herbes bio des montagnes suisses ou une sauce aux champignons et morilles, frites maison et légumes du jour

Rôti de porc façon "vitello tonnato" 29.-
Fines tranches de rôti nappées de sauce mayonnaise au thon, avec frites maison aux herbes

Votre Burger Personnalisé dès 19.50
Demandez et remplissez votre liste de souhaits!
Salade du buffet en entrée (possible en version burger végétarien)

Feuilleté aux champignons et aux morilles 29.-

Riz Casimir	33.-
Escaloppe de poulet nappée de sauce au curry, accompagnée de fruits chauds	

Pad Thaï aux légumes	27.-
Nouilles de riz à la thaïlandaise (*sur demande sans gluten)	
Avec des crevettes ou du poulet	32.-

Les Poke Bowls

Plat froid venant des îles hawaïennes, composé d'un assortiment de crudités avec riz, quinoa, avocat, oeuf mollet au soja et fruits exotiques (*sur demande sans gluten)

A choix: Poulet - Saumon - Fallafels fait maison	28.-
--	------

Pour les enfants

Portion de frites et sauce à choix	7.-
------------------------------------	-----

Nuggets maison et frites	12.50
--------------------------	-------

Hamburger et frites	14.50
---------------------	-------

Riz Casimir	14.50
-------------	-------

Escaloppe de poulet nappée de sauce au curry, accompagnée de fruits chauds