

Salade tête de moine et figue	20.-
Salade verte garnie de tête de moine, figue séchée, pomme, croûtons et huile de noisette	
Salade cromesquis	24.-
Assortiment de crudités garnis de beignets panés au coeur fondant gruyère et piment d'espelette	
Salade au magret de canard	24.-
Assortiment de crudités garni de fines tranches de canard séché maison	
Salade au saumon gravlax	24.-
Assortiment de crudités avec du saumon mariné aux baies roses et citron vert	
Salade de chèvre chaud	24.-
Assortiment de crudités avec des croûtons de pain garnis de fromage de chèvre	
Salade libanaise	24.-
Assortiment de crudités avec des falafels maison, pain libanais et sauce yogourt à la menthe	

Entrée

Potage du jour	7.-
----------------	-----

Plats

Tartare de bœuf façon « Anniviarde »	120 gr 28.- / 150 gr 32.-
Servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mêlée	
Entrecôte de boeuf	36.-

Avec des frites maison aux herbes et les légumes du jour, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou le beurre de Noël (au vin rouge, estragon et épices)

Le Burger du moment (aussi possible en version végétarienne) 25.-
Avec une salade du buffet en entrée et des frites maison aux herbes

Feuilleté aux champignons et morilles 29.-
Accompagné d'une salade mêlée

Filets de perches sauce mandarine d'Orient 32.-
Avec du riz au jasmin et les légumes du jour

Filets de perches meunière 29.-
Avec frites maison aux herbes, légumes du jour et sauce tartare

Curry au citron confit et noix de cajou 32.-
Sur un lit de riz au jasmin , garni de tofu pané

Ramen 32.-
Bouillon assaisonné à la japonaise, garni de viande de porc ou de tofu, nouilles chinoises, algues et oeuf au soja

Pour les enfants

Portion de frites fraîches maison aux herbes 7.-

Nuggets maison et frites 12.50

Hamburger avec cheddar, frites maison aux herbes et ketchup 14.50

Filet de perches, riz au jasmin et sauce tartare 14.50

