

Carte Avant Théâtre

Seulement le vendredi et samedi service de 18h30

Entrées

- Salade verte 6.-
- Salade de Crudités 8.-
- L'Endive mi-cuite, Burrata fumée, betterave, champignon, oignon, agrume, basilic 9.-
- Terrine de Foie gras de Canard maison et toast 20.-
- Fagottini farcis Ricotta-truffes à la crème de foie gras et sa terrine de Foie gras de Canard maison 22.-

Plats

- Nouilles aux saveurs Asiatiques, Légumes, œuf mollet 27.-
- Penne au poulet, crevettes, sauce Curry 32.-
- Fagottini farcis ricotta-truffes à la crème de foie gras et sa terrine de Foie gras de Canard maison 35.-
- Araignée de Veau et son beurre Maître d'Hôtel Pommes Sautées et Légumes 32.-
- Bœuf Braisé à l'Ancienne Pomme purée et légumes 32.-
- Tartare de Bœuf dans le filet coupé au couteau Pommes sautées, salade et pain grillé 35.-
- Poisson du marché aux agrumes Pommes sautées et légumes du moment 32.-
- Filets de Perches frais du Lac Léman, Beurre Meunière, Pommes sautées et Légumes 45.-

Menu Théâtre à 42.-

(Susceptible d'être modifié par le chef suivant l'arrivage des marchandises)

L'Endive mi-cuite, Burrata fumée, betterave, champignon, oignon, agrume, basilic

Poisson du Marché aux Agrumes

Ou Bœuf Braisé à l'Ancienne

Proposition de Dessert du jour