



## Notre Carte du Midi

### Entrées :

\* Mesclun de salade 6.-

*green salad*

\* Salade de quinoa aux légumes, guacamole, ricotta, pesto menthe-basilic 12.-

*quinoa salad with vegetables, guacamole, ricotta cheese, mint and basil pesto*

\* Ceviche de Cabillaud (Poisson cru) Façon Péruvienne 16.-

*raw cod ceviche Peruvian style*

\* Salade de crudités (Equateur) aux Crevettes sautées ail et persil 18.-

*salad and peeled shrimp with garlic, parsley, Espelette pepper*

### Plats :

\* Penne sautés au blanc de poulet (CH) crevettes et sauce curry au lait de coco 32.-

*pasta penne with chicken filet, shrimps and Curry sauce*

\* Fagottini farcis à la truffe noire et ricotta, Sauce et terrine maison de foie gras de

Canard (FR) 35.-

*fresh ricotta and truffle filled pasta « fagottini » duck foie Gras sauce, terrine of foie Gras*

\* Salade D'Epinars frais et mesclun, fraises et poulet (CH) grillé 28.-

*fresh mix salad of mesclun, strawberry and spinach with grilled chicken filet*

\* Salade de crudités aux Crevettes (Equateur) décortiquées sautées ail, persil, piment

d'Espelette 32.-

*salad and peeled shrimp with garlic, parsley, Espelette pepper*

\* Filets de Perche du Lac Léman, Beurre Meunière, Pommes sautées et légumes 49.-

*Perch filets from Geneva lake, butter lemon, roast potato, vegetables*

\* Tagliata de Cœur de Rumsteak (Bœuf CH) sauce Chimichurri

Pommes sautées et Roquette 39.-

*Beef rump steak tagliata chimichurri sauce with roast potatoes and rocket salad*

### A votre Attention

*Notre chef ne précise pas tous les ingrédients et épices de ces plats, merci de nous indiquer votre intolérance ou allergies au moment de la prise de commande.*

*Tout supplément de sauce ou garniture des plats peut entrainer un supplément de Fr 3.- à 5.-*

*Merci de votre compréhension.*