

ENTREES

Salade verte 7.-

Salade mêlée et graines grillées 9.-

Mozzarella sur lit de rucola, tomate
séchées et huile parfumée au basilic
12.50

Tartare de thon 19.-

Tartare de bœuf 19.-

SALADES

Salade au chèvre chaud et miel 21.-

Salade de poulet et copeaux de
parmesan 21.-

Salade aux perches tièdes 26.-

FONDUE

Fondue moitié-moitié 23.-/pers
Minimum 2 personnes

POISSONS

Filets de perches meunières 36.-

Sauce tartare OU Aux amandes

Filet de daurade, vinaigrette à l'ail des
ours 31.-

Tataki de thon, sauce soja et wasabi 37.-

Tartare de thon 200gr 33.-

Crevettes façon Nomade 34.-

VIANDES

Magret de canard, sauce à l'orange 31.-

Brochette de poulet, vinaigrette à la
vanille et ananas rôti 26.-

Tartare de bœuf 200gr 33.-

Entrecôte de bœuf nature 38.-

Sauces aux choix : Beurre maison 5.-

Morilles 8.-

Les plats de viande et poisson sont servis
avec une garniture,
Les entrées n'ont pas de garniture!

VEGETARIEN

Légumes sautés aux fruits secs grillés
23.-

Linguinni au pesto d'ail des ours 18.-

PATES

Linguinni aux morilles 21.-

Linguinni au pesto d'ail des ours et poulet
sauté 22.-

PETITS GOURMANDS

Filets de perches, tartare 16.-

Poulet pané maison, ketchup 13.-

Pâtes à la sauce tomate 9.-

Petites portions, pour les enfants jusqu'à 10 ans.



Bon  Appetit