

## **Pour commencer...**

---

Salade verte 7.-

Salade mêlée et graines grillées 9.-

Salade de rucola tomates séchées et noix de cajou 9.-

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

Tartare de thon 19.-

Tartare de bœuf 19.-

## **Salades**

---

Salade de crudités et falafels 21.-

Salade au chèvre chaud et miel 21.-

Salade de poulet et copeaux de parmesan 22.-

Salade aux perches tièdes 27.-

## **Pâtes**

---

Linguini aux morilles 24.-

Linguini au pesto rosso maison et poulet sauté 24.-

## **Végétarien**

---

Légumes au curry, amandes grillées, riz  
23.-

Linguini au pesto rosso maison 19.-

## **Fondue**

---

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

---

## **Poissons**

---

Filets de perches meunières  
Sauce tartare 36.-

Filets de loup de mer, huile d'olive parfumée au basilic 32.-

Filet d'omble de chevalier, tomate et ciboulette 31.-

Tataki de thon, sauce soja, wasabi 37.-

Tartare de thon 200gr 33.-

Crevettes façon Nomade 34.-

## **Viandes**

---

Poulet au curry et tomates cerise 26.-

Filet d'agneau pané au graines de chia, sauce poivre concassé 44.-

Tartare de bœuf 200gr 33.-

Filet de bœuf nature 44.-

Entrecôte de bœuf nature 38.-

Sauces au choix : Beurre maison 5.-

Morilles 8.- Poivre concassé et citron 6.-

Les plats de viande et poisson sont servis avec une garniture,

Les entrées n'ont pas de garniture!

## **Petits Gourmands**

---

Filets de perches, tartare 16.-

Escalope de poulet, ketchup 13.-

Pâtes à la sauce tomate 9.-

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