

Pour commencer...

Salade verte 7.-

Salade mêlée et graines grillées 9.-

Salade de dents de lion, œuf dur et lardons 11.-

Mozzarella, salade verte, tomates cerises et huile parfumée au basilic 12.50

Tartare de thon et salade wakamé 19.-

Tartare de bœuf 19.-

Salades Plat

Salade au chèvre chaud et miel 21.-

Salade de dents de lion, œuf dur et lardons 21.-

Salade aux perches tièdes 27.-

Pâtes et Risottos

Penne aux morilles 25.-

Penne au pesto à l'ail des ours 21.-

Risotto safrané aux asperges vertes 25.-

Risotto safrané, asperges vertes et noix de saint Jacques 44.-

Fondue

Fondue moitié-moitié nature

Fondue moitié-moitié à l'ail des ours
24.-/pers Minimum 2 personnes

Poissons

Filets de perches meunières

Sauce tartare 36.-

Loup de mer, huile parfumée à l'ail des ours 34.-

Tataki de thon, sauce soja, wasabi 37.-

Tartare de thon 200gr 35.-

Ceviche de crevettes façon équatorienne 34.-

Viandes

Filet de poulet sauté au lait de coco, gingembre et citron vert 29.-

Hamburger Nomade 24.-

Tartare de bœuf 200gr 33.-

Tagliatta de bœuf 32.-

Entrecôte de bœuf nature 38.-

Beurre maison 5.- OU Morilles 8.-

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

Frites, Riz, Pommes nature ou Pte salade verte

Petits Gourmands

Filets de perches, tartare 16.-

Petit hamburger Nomade 13.-

Pâtes à la sauce tomate 10.-

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