

# Menu

## POUR COMMENCER

SALADE VERTE <i>Et graines grillées</i>	// 7.50
SALADE MÊLÉE <i>Et graines grillées</i>	// 10.-
TARTARE DE THON	// 21.-
TARTARE DE BOEUF <i>Pure Simmental</i>	// 21.-
ACRAS DE MORUE <i>Sauce aigre douce - 6 pièces</i>	// 11.-
SALADE DE TENTACULES D'ENCORNETS	// 16.-
CASSOLETTE DE GAMBAS À L'AIL	// 16.-
FLAMMENKUECHE <i>Oignons et lardons</i>	// 19.50

## SALADES PLAT

SALADE AVEC CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD, MIEL ET POIRE	// 22.-
SALADE MÊLÉE ET ACRAS DE MORUE	// 22.-
SALADE MÊLÉE <i>Et graines grillées</i>	// 18.-
SALADE MÊLÉE AVEC POULET SAUTÉ <i>Et copeaux de parmesan</i>	// 25.-
SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA <i>Huile d'olive au basilic</i>	// 19.-

## PÂTES ET VÉGÉTARIEN

SPAGHETTI NERO AUX CREVETTES <i>Huile d'olive à l'ail et menthe</i>	// 29.-
TARTARE DE BETTERAVE ROUGE ET POMMES <i>Sur un lit de guacamole</i>	// 27.-
CURRY AU LAIT DE COCO, LENTILLES ET TOFU	// 27.-

## POISSONS

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES <i>Perches Loë, Suisse - Sauce tartare</i>	// 43.-
TARTARE DE THON <i>200g</i>	// 39.-
TATAKI DE THON <i>Sauce soja et wasabi</i>	// 38.-
FILET DE DAURADE AUX AMANDES <i>Sur un lit de confit d'oignons et huile d'olive parfumée aux herbes fraîches</i>	// 36.-

## VIANDES

TARTARE DE BOEUF <i>Pure Simmental, 200g</i>	// 36.-
ENTRECÔTE DE BOEUF <i>Beurre maison</i>	// 48.-
POULET AU CURRY <i>Et lait de coco</i>	// 29.-

## FONDUE

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ	// 24.-/PERS
<i>Minimum 2 personnes</i>	
PORTION DE POMMES DE TERRE	// 3.50

## PETITS GOURMANDS

FILETS DE PERCHES LOË <i>Frites</i>	// 21.-
NUGGETS DE POULET <i>Frites</i>	// 15.-
PÂTES À LA SAUCE TOMATE	// 10.-

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

*Les plats de viande et de poisson sont servis avec  
une garniture au choix:  
Frites / riz / pommes nature / petite salade*