



Ficelle faite main. Zaatar.

Sashimi d'aubergines	12
Tartare de betteraves fumé. Tzatziki.	19
Artichauts dorés et aioli rose poivré	17
Stracciatella crémeuse, brioche, figues rôties	19
Salade verte vraiment très belle. Vinaigrette au vin blanc.	12
Crudo de bar. Agrumes. Huile d'olive exceptionnelle.	25
Crudo de sériole. Jardin méditerranéen.	25
Tagliatelles maison aux champignons. Première promenade dans les bois.	29
Daurade royale au chasselas	36
Sex & the chicken. Saveurs d'Eden. Comme un Chawarma.	34
Bœuf croustillant, sésame et condiment épicé.	42
Entrecôte Angus grillée, pour 2, Chimichurri levantine, salade du marché	79
Plat du jour, uniquement le midi	25
Riz au lait à la cardamome, pistaches, et rose.	13
Mousse au chocolat. Servie à table avec condiments.	13
Clafoutis aux figues, glace fleur de lait	14
Nos glaces artisanales : Sésame, fleur de lait, pistache, chocolat	7

Toutes nos glaces sont réalisées par l'artisan glacier ArtyGlaces.

Nos plats ne sont pas casher.

Prix en CHF - tva de 8.1% incluse

Parlez-nous de vos allergies et intolérances. Nous avons du pain sans gluten.

Origine bœuf & volaille : CH Origine gambas : AR Origine Daurade : GR Origine Seriole : Danemark Origine Bar : GR