



L'AMBIANCE

MENU

Tous les prix sont en CHF, TVA comprise



Entrées

Salade mangue et crevettes

CHF 18

Avocat – mangue – crevettes grillées – sauce fruit de la passion – noix de cajou

Salade méditerranéenne

CHF 15

Falafel – sauce tahini-citron vert – sésame

Salade burrata

CHF 25

Burrata – fruits de saison – jambon Serrano – sauce balsamique – pignons de pin

Salade aux agrumes

CHF 15

Légumes verts mélangés – fromage de chèvre – miel – noix

Soupes

Soupe de petits pois

CHF 13

Petits pois – fromage frais – pignons de pin – menthe

Salmorejo (froid)

CHF 10

Tomates – œufs – jambon cru – origan



Poissons & fruits de mer

Risotto au saumon

CHF 27

Saumon – risotto au citron – pak choï – parmesan

Linguini Nero

CHF 20

Linguine noires – tomates cerises – crevettes – moules

Végétarien

Curry vert

CHF 20

Curry vert – tofu – lait de coco – cacahuètes – mangue

Risotto crémeux

CHF 15

Risotto – crème – champignons

Plats principaux

Suprême de poulet grillé

CHF 21

Suprême de poulet – polenta crémeuse – blettes – légumes d'été – sauce à la menthe

Ribeye Steak (200 g)

CHF 38

Entrecôte de bœuf (ribeye) 200 g – sauce chimichurri – légumes de saison grillés

Accompagnement au choix : frites / salade composée



Médailлон de veau (150 g)

CHF 49

Médailлон de veau – purée de patate douce –
légumes de saison – sauce au poivre de Sichuan

Secreto de porc ibérique (120 g)

CHF 27

Secreto de porc ibérique – pommes de terre persillées
– légumes de saison – sauce citron vert-persil

Desserts

Crème brûlée d'été

CHF 10

Crème brûlée à la vanille – orange – cardamome

Pavlova pêche Melba

CHF 10

Confiture de framboises – pêches fraîches – crème Chantilly

Éclair au chocolat suisse

CHF 10

Mousse au café et sauce caramel salé

Dôme piña colada

CHF 10

Dôme de mousse à la noix de coco, cœur ananas-citron vert

Chers hôtes,

Pour toute question concernant les intolérances ou allergies, adressez-vous à
notre personnel. Nos collaborateurs sont à votre disposition à tout moment.