



LA CARTE



OUVERT DE 12H00 À 14H00 ET 19H00 À 22H00



FAIT MAISON

Selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande de consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slowfood, les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine.

PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Crustacés : Amérique du sud et Vietnam
Poissons : Méditerranée
Cabillaud : Norvege
Thon : Vietnam
Coquillages : Italie et France

Veau : Suisse
Canard : France
Bœuf : Uruguay et Italie
Poulet : Suisse et France
Agneau : Royaume-Uni

ALLERGÈNES

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients utilisés dans notre cuisine qui peuvent provoquer les allergies et / ou des intolérances



POUR BIEN COMMENCER...



VELOUTÉ DE COURGE

Sauce yaourt, croûtons et crumble d'amaretto

20.-

PARMIGIANA D'AUBERGINES

Mille-feuilles d'aubergines, tomates et mozzarella
Cuites et servi en cocotte

22.-

ARTICHAUTS & BOULE DE RICOTTA

Artichauts à l'huile, ricotta croquante et oignons rouges confits

24.-

GAMBAS ENROBÉES DE PÂTE FILO

Crudités de légumes et mayonnaise à l'encre de seiche

32.-

LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 140 GR

Crème de poivrons jaune, cubes de focaccia
Stracciatella de bufflon à la Truffe

36.-

TERRINE DE FOIE GRAS

Pain brioché au charbon végétal
Pruneaux et noisettes



Signature du Chef
Luis Antonio Faiella

38.-



PASTE, RAVIOLI ET RISOTTO

« NOTRE AMOUR, NOTRE PASSION EN SUIVANT NOS TRADITIONS »

RAVIOLI RICOTTA & ÉPINARDS

Sauce au beurre et sauge
Eclats de parmesan

28.-

TAGLIATELLE « CACIO E PEPE »

Fondue de fromage pecorino et poivre
Guanciale et citron

30.-

PACCHERI FRAIS AUX VONGOLES

Les Paccheri aux vongoles
Ail, huile d'olive, persil et pesto de basilic

32.-

TAGLIOLINI AIL, HUILE ET PIMENT

Bottarga de mullet et crumble de « taralli » au persil

32.-

RISOTTO SELECTION ACQUERELLO AU HOMARD

Homard servi entier 800gr
Uniquement pour 2 personnes

55.- PP


Signature du Chef
Luis Antonio Faiella



TENTATIONS DE LA MER ...

« BACCALA » RÔTI

Sauce aux câpres, olives noires et tomates
Scarola à l'ail des ours

45.-

THON CROUSTILLANT

Légumes en tempura, quinoa
Sauce soja et yuzu

46.-

QUEUES DE LANGOUSTE À LA PLANCHA

Algues bio sautées, petite burrata des Pouilles
Sauce au lait de coco et galanga

54.-



SERVICE SUR GUÉRIDON, EXCLUSIVEMENT POUR VOUS !

LOUP DE MER EN VESTE DE SEL

Composition de légumes au beurre et poivre
Brochette de pommes de terre au four
Sauce hollandaise

Environ 1,2kg, servi pour 2 personnes
(30 minutes de préparation)

60.- PP



ET POURQUOI PAS LA VIANDE ?

TOURNEDOS DE BŒUF GRILLÉ 200GR

Sauce aux morilles
Asperges crémeuses et sautées

50.-

JOUE DE VEAU BRAISÉE « À L'ANCIENNE »

Servie sur un fond de pâte brisée et mousseline de pommes de terre

50.-

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI

Réduction au Cornalin et truffes
Fleurs d'hiver et mousse de polenta

52.-

TARTARE DE BŒUF 180 GR

Accompagné d'une salade mêlée et frites

60.-

CÔTE DE BŒUF FIORENTINA

Oignons, frites et sauce béarnaise
Environ 1,2kg pour 2 personnes

80.- PP



Signature du Chef
Luis Antonio Faiella

TOMAHAWK

Oignons, frites et sauce béarnaise
Environ 1,5kg pour 2 personnes

100.- PP



« LE CADRE » GOURMAND

CAFÉ GOURMAND

Mignardises et verrine de Tiramisù

16.-

SÉLECTION DE FROMAGES

Grissini et confiture maison

18.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crumble de meringues et glace vanille
(10 minutes de cuisson)

19.-

IL CAPPUCCINO ...

Mousse de lait au siphon
Granité au café et expresso

21.-


Signature du Chef
Luis Antonio Faiella

STRUDEL REVISITÉ

Pommes, noix, raisins secs
Sauce cannelle

21.-

LE MIROIR ROYAL

Desserts, mignardises, fruits et glaces
Uniquement pour 2 personnes

23.- PP

GLACES & SORBETS

Parfum selon disponibilités du Chef

5.- PAR BOULE