









Menu


ENTRÉES

- Velouté pdt-poireaux et huile de truffes 6.50 
- Œuf parfait Meurette 6.50 
- Salade de saumon fumé et pomme 6.50  

PLAT PRINCIPALE

- Entrecôte de boeuf café de paris 21.00 
- Daurade sauce coco citronnelle 19.00  
- Risotto Gambas et cèpes 19.00 
- Suggestion de la semaine

DESSERTS

- Soupe chocolat blanc Galak et cardama 6.50 
- Jalousie aux poires épices de Noël 6.50
servi avec sa crème anglaise
- Assiette Gourmande 6.50







Sans gluten *Gluten free*







Sans lactose *Lactose free*

Menu


ENTRÉES

- Velouté of potatoes and leeks flavoured with truffles 6.50 
- Meurette style egg 6.50 
- Salad of smoked salmon and apple 6.50  

PLAT PRINCIPALE

- Entrecôte of Swiss beef with flavoured butter 21.00 
- Sea bream with lemongrass and coconut sauce 19.00  
- Risotto of prawns and ceps 19.00 
- Weekly suggestion

DESSERTS

- White chocolate Galak soup with cardomon 6.50 
- Jalousie of pears with Christmas spices, custard sauce
- Assiette Gourmande 6.50



Sans gluten *Gluten free*



Sans lactose *Lactose free*

Beef :Suisse/ Sea bream: Greece / Prawns: Vietnam