

La carte vous est proposée par notre Chef Christophe Pagnot

Menu by our Chef Christophe Pagnot

Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.
N'hésitez pas à nous informer en cas de contre-indications alimentaires.

Some of our dishes may contain allergenic ingredients.

Please let us know if you have any dietary restrictions.

À la carte

Laissez-vous tenter par une dégustation à votre choix

Treat yourself to one of our tasting options

1 Service CHF 19.-



2 Services CHF 35.-



3 Services CHF 49.-



4 Services CHF 61.-



5 Services CHF 72.-

Enfants moins de 12 ans : chaque plat sur la carte à CHF 12.-

Children under 12: choice of any dish from the menu for CHF 12.-

Bar / *Sea bass*

Sashimi, agrumes et citron confit

Sashimi, citrus fruits and confit lemon

À l'unilatérale, marinade primavera

Just seared, primavera marinade

En ceviche, mangue, amandes torréfiées et shizo purple

Ceviche, mango, toasted almonds and purple shizo

Poulpe / *Octopus*

En tagliata, tartare d'avocat

Sliced, avocado tartare

Rôti, artichauts à la barigoule

Roasted, artichokes barigoules

En salade tiède, pommes de terre et safran

Warm potato salad and saffron

Bœuf / *Beef*

Filet grillé, beurre maison

Grilled fillet, homemade butter

Tartare, tomates confites, pignons de pin et basilic

Tartare, confit tomatoes, pine nuts and basil

En tataki, chimichurri et légumes crus

Tataki, chimichurri and raw vegetables

À la carte

Volaille / *Chicken*

Suprême en bouillon coco, citronnelle, curry vert et kaffir

Suprême in coconut and lemon grass broth, green curry and kaffir

En salade, cuisses confites garam masala, vinaigrette au yaourt, agrumes et amandes

Salad, confit garam masala thighs, garam masala, yogurt dressing, citrus fruits and almonds

Croustillant, crémeux de carottes et sésame torréfié

Crispy, carrot crémeux and toasted sesame

Tomates / *Tomato*

La Green zebra en gaspacho, ricotta salata

"Green zebra" gaspacho, ricotta salata

La Rose de Berne confite, burrata et verdura roquette

Confit "Rose de Berne", burrata and arugola

La cœur de bœuf marinée, crumble au pavot et feta

Marinated "Cœur de bœuf", poppy seed crumble and feta

Les desserts / *The desserts*

Parfait glacé à l'absinthe, cacao amer

Absinthe iced parfait, bitter cocoa

Panna cotta fouettée chocolat, noisettes et caramel

Whipped chocolate panna cotta, hazelnuts and caramel

Tartare d'ananas, poivre de Sishuan, sorbet verveine

Pineapple tartare, Sishuan pepper, verbena sorbet

Origine de nos viandes :

Bœuf : Suisse

Volaille : Suisse

Our meats origins:

Beef: Switzerland

Poultry: Switzerland

Origine de nos poissons :

Bar : Méditerranée FAO 37

Poulpe : Maroc ou Espagne

Our fish origins:

Bar: Mediterranean Sea

Octopus: Morocco or Spain

Prix/Rates CHF TVA – VAT 7.7% incl.

