





Menu pour exemple

	Entrée / Plat Starter / Main course	
Entrées		CHF
Velouté de bolets au fromage de chèvre et pignons de pin <i>Cream of porcini soup with goat cheese and pine nuts</i>		17.-
Tartare de légumes au thym citronné, taboulé quinoa  <i>Vegetable tartare quinoa taboule</i>		18.-
Noix de Saint-Jacques snackées, quinoa aux citrons confits, émulsion coco-citronnelle <i>Seared scallops, quinoa with preserved lemon, coconut and lemongrass emulsion</i>		25.- 39.-
Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge  à la mangue et coriandre, rouleaux de printemps au wasabi <i>Tartare of Scottish Label Rouge salmon with mango and coriander, spring rolls with wasabi</i>		25.- 39.-
Foie gras de canard maison en deux façons, mi-cuit et poêlé, condiment ananas-gingembre et brioche croustillante <i>Homemade duck foie gras prepared two ways: semi-cooked and pan-roasted, pineapple and ginger condiment, crispy brioche</i>		27.-
Plats		
Filet de bar à la plancha, jeunes légumes à l'huile d'olive  <i>Sea bass fillet seared a la plancha, young vegetables seasoned with olive oil</i>		39.-
Suprême de poulet fermier de Bourgogne cuit à basse température,  gnocchis maison à la châtaigne, salsifis, condiment citron, dattes, sésame <i>Slow cooked free-range Burgundy chicken supreme, homemade gnocchi with chestnuts, salsify</i>		40.-
Steak de porc de Jussy mariné au Ponzu, navets kabu, betteraves et pommes Ratté <i>Steak of pork from Jussy farm, marinated with ponzu, kabu turnips and ratte potatoes</i>		35.-
Filet de bœuf, écume de béarnaise, mousseline de pommes Annabelle nature ou au wasabi <i>Fillet of beef, béarnaise foam, Mousseline of Annabelle potatoes, with wasabi (optional)</i>		52.-
Tartare de filet de bœuf préparé devant vous, ou façon Thaï en aller-retour pommes frites maison <i>Tartare of beef fillet prepared at the table or pan-seared Thai-style, house fries</i>		44.-
Risotto aux coquillages, émulsion au Yuzu <i>Risotto with shellfish, yuzu emulsion</i>		27.-
Gnocchi maison aux champignons d'automne et châtaignes <i>Homemade autumn mushroom gnocchi and chestnuts</i>		27.-

Assortiment de tapas

	CHF
Asie	23.-
Tempura de légumes <i>Vegetable tempura</i>	
Sashimi de saumon d'Écosse Label Rouge, vinaigrette ponzu <i>Scottish Label Rouge Salmon sashimi, ponzu dressing</i>	
Risotto aux coquillages, emulsion au Yuzu <i>Risotto with shellfish, yuzu emulsion</i>	
Edamame <i>Edamame</i>	
Terre et mer	28.-
Sardines en rillettes servies dans leur boîte <i>Homemade sardine rillettes</i>	
Tartine aux champignons <i>Tartine of mushrooms</i>	
Tartare de bœuf <i>Tartare of beef</i>	
Ravioles de gambas et vierge de kumquat <i>Prawn ravioli with kumquat sauce</i>	
Orient	21.-
Keftas de bœuf, sauce sésame <i>Beef kefta, sesame sauce</i>	
Houmous et pain pita <i>Hummus with pita bread</i>	
Croustillants de volaille aux fruits secs <i>Crispy chicken rolls with dried fruit</i>	
Caviar d'aubergine et toasts <i>Eggplant dip with toasts</i>	

Tapas froides

	CHF
Edamame <i>Edamame</i>	5.-
Rouleaux de printemps aux légumes, sauce verte au wasabi <i>Vegetable spring roll, wasabi sauce</i>	5.-
Sashimi de saumon d'Ecosse Label Rouge, vinaigrette ponzu <i>Scottish Label Rouge Salmon sashimi, ponzu dressing</i>	5.-
Houmous et pain pita <i>Hummus with pita bread</i>	6.-
Guacamole et chips de légumes <i>Guacamole and vegetable chips</i>	6.-
Sardines en rillettes servies dans leur boîte <i>Homemade sardine rillettes</i>	9.-
Bocal de foie gras maison et ses toasts <i>Homemade foie-gras with toasts</i>	12.-
Bouchées de Salade césar <i>Bite-size leaves with Caesar salad</i>	6.-
Ardoise de saumon d'Ecosse Label Rouge fumé maison <i>Slate of homemade Scottish Label Rouge smoked salmon</i>	12.-
Ardoise charcuterie (Serrano, chorizo, viande séchée) <i>Slate of cured meat (serrano ham, chorizo, dried beef)</i>	12.-
Ardoise de fromages Suisses <i>Slate of Swiss cheeses</i>	12.-
Tartine de sardine fumée <i>Tartine of smoked sardine</i>	4.-
Tartine de légumes à la tapenade <i>Tartine of vegetables with tapenade</i>	4.-
Bruschetta à la tomate (2 pièces) <i>Tomato bruschetta</i>	4.-
Tartine aux champignons <i>Tartine of mushrooms</i>	5.-
Tartine au foie gras et pastille de chocolat <i>Tartine of semi-cooked foie gras with a chocolate pastille</i>	5.-
Déclinaison de 5 tartines (1 pièce de chaque) <i>Selection of 5 tartines (1 of each)</i>	17.-

Tapas chaudes

	CHF
Tempura de légumes <i>Vegetable tempura</i>	8.-
Ravioles de gambas et vierge de kumquat <i>Prawn ravioli with kumquat sauce</i>	7.-
Croustillants de crevettes sauce sweet chili <i>Crispy prawns, sweet chili sauce</i>	7.-
Acras de crabe, sauce soja et gingembre <i>Crab cakes, soy and ginger sauce</i>	8.-
Keftas de bœuf, sauce sésame <i>Beef kefta, sesame sauce</i>	6.-
Croustillants de volaille aux fruits secs <i>Crispy chicken rolls with dried fruit</i>	6.-
Brochette de Saint-Jacques panées, émulsion coco-citronnelle <i>Skewers of breaded scallops, coconut and lemongrass emulsion</i>	7.-
Taillade de bœuf <i>Sliced beef fillet</i>	13.-
Risotto aux coquillages, émulsion au Yuzu <i>Risotto with shellfish, Yuzu emulsion</i>	7.-
Mini burger au bœuf <i>Mini beef burger</i>	8.-
Mini burger au foie gras, chutney de tomates <i>Mini burger with foie-gras, tomato chutney</i>	10.-
Mini burger aux légumes grillés <i>Mini burger with grilled vegetables</i>	8.-
Déclinaison de burgers (1 pièce de chaque) <i>Selection of burgers (1 of each)</i>	22.-

A toute heure | Anytime

De 10h00 à 22h30 | 10.00am to 10.30pm

Salade César, poulet fermier de Bourgogne ou gambas
Caesar Salad, free-range Burgundy chicken or prawns

Eastwest Burger, pommes frites maison ou salade
Eastwest Burger, house fries or salad

Club Sandwich au poulet, pommes frites maison ou salade
Chicken club sandwich, house fries or salad

Entrée / Plat
Starter / Main course

21.- | 31.-

29.-

25.-

Recettes légères / *light dishes*



Bœuf et porc d'origine Suisse, poulet de France TVA - VAT 8.00% incl.