

| Entrées & Plats froids | |
|--|--------------------------------|
| Salade verte | CHF 7.50 |
| Salade composée | CHF 9.50 |
| Velouté de courge <i>(Graines de courge, éclats de chips de jambon, crème fraîche)</i> | CHF 12.00 |
| Terrine de foie gras marbrée à la Petite Arvine et sa brioche | CHF 26.00 |
| Carpaccio de bœuf avec frites Steakhouse <i>(Bolets, roquette, zeste de citron, copeaux de parmesan)</i> | 1/1 CHF 32.00 1/2 CHF 24.00 |
| Feuilleté de cuisses de grenouilles désossées <i>(Ail, persil, vin blanc, crème)</i> | CHF 24.00 |
| Carpaccio de poulpe à l'orange et fenouil <i>(Huile d'olive et citron, filets d'orange, chiffonade de fenouil, poivre rose)</i> | CHF 26.00 |

Viandes

| | |
|---|------------------------|
| Burger pulled pork Effiloché de porc 12h de cuisson <i>(Pain ciabatta, salade colorée, sauce BBQ, frites Steakhouse)</i> | CHF 28.00 |
| Burger « Black Angus » <i>(Buns, mayonnaise truffée, roquette, copeaux de parmesan, pickles d'oignons, frites Steakhouse)</i> | CHF 38.50 |
| Tartare de bœuf – Le classique <i>(Frites Steakhouse, salade, pain grillé)</i> | CHF 38.50 |
| Souris d'agneau basse température <i>(Jus au romarin, polenta crémeuse) (temps d'attente / 15 min)</i> | CHF 43.00 |
| Suprême de poulet jaune rôti Tagliatelles au beurre et légumes <i>(Sauce aux morilles et vin jaune) (temps d'attente / 10 min)</i> | CHF 38.00 |
| Escalopines de veau au citron Tagliatelles au beurre | CHF 42.00 |
| Rumpsteak de bœuf argentin « Ojo de Agua » au grill Sauce café de Paris Sauce aux morilles | CHF 39.00 CHF 42.00 |
| Cordon bleu de poulet à l'italienne <i>(Jambon de Parme, mozzarella, tomates séchées)</i> Salade de roquette et tomates cerises, frites Steakhouse | CHF 35.00 |

Poissons

| | |
|---|------------------------------|
| Filets de perches meunière <i>(Sauce tartare, frites Steakhouse, légumes)</i> | CHF 42.50 |
| Ceviche de dorade <i>(Jus de citron, piments, oignons rouges, coriandre, guacamole)</i> avec frites de patates douces | 1/2 CHF 18.– 1/1 CHF 32.– |

Nos garnitures :
Tagliatelles, riz sauvage ou frites Steakhouse (à choix)
Légumes du moment

Pâtes & Risotto

| | |
|---|-----------|
| Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>(Huile d'olive, ail, piments)</i> | CHF 21.00 |
| Spaghetti Octodure <i>(Crème,lardons, parmesan et jaune d'œufs)</i> | CHF 26.00 |
| Penne à la vodka <i>(Tomates, crème, piments, julienne de jambon cuit)</i> | CHF 24.00 |
| Fettucine maison à la crème, jambon cuit et parmesan | CHF 26.00 |
| Fusilli maison aux tomates cherry et burrata <i>(Roquette, tuiles de parmesan, chips de jambon de Parme)</i> | CHF 29.50 |
| Risotto à la milanaise <i>(Tuile de parmesan, chips de jambon de Parme)</i> | CHF 29.00 |
| Risotto crémeux aux cuisses de grenouilles désossées en persillade | CHF 32.00 |

Fondue chinoise

Dès 2 personnes
CHF 45.– par personne

Salades et crudités

Bouillon de bœuf maison, légumes et champignons

Viandes : bœuf, poulet, cerf

Sauces maison : cocktail, ail, curry, tartare

Pickles de légumes et fruits

Riz ou frites

Caquelon d’Octodure

Dès 2 personnes
CHF 54.– par personne

Salades et crudités

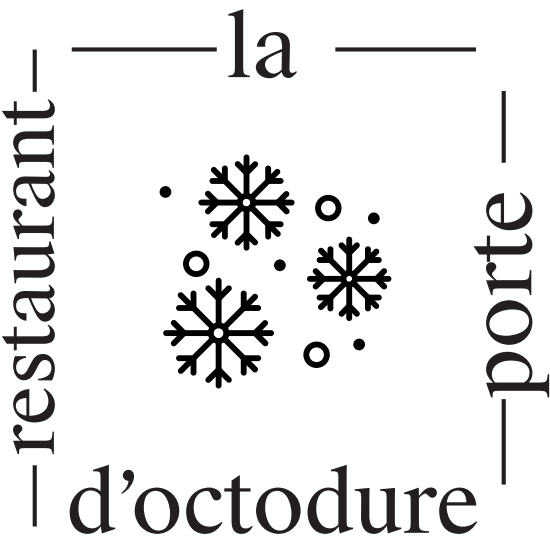
Bouillon de bœuf maison, légumes et truffes

Viandes : Bœuf « Ojo de Agua » et noix de veau

Sauces maison :
moutarde en grains et miel
mangue et piments
vin rouge et échalotes
truffée

Pickles de légumes et fruits

Riz ou frites



Provenances

Bœuf : Suisse / Argentine
Grenouilles : Indonésie
Porc : Suisse
Poulet : Suisse / France
Perches: Pays de l’Est selon arrivage
Dorade : Grèce
Cerf : Nouvelle-Zélande
Foie gras : France
Veau : Suisse
Agneau : Irlande
Poulpe : Espagne
Pain : Suisse

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d’allergènes dans nos plats. En cas d’allergie ou intolérance, nous vous prions de vous adresser à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.