

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

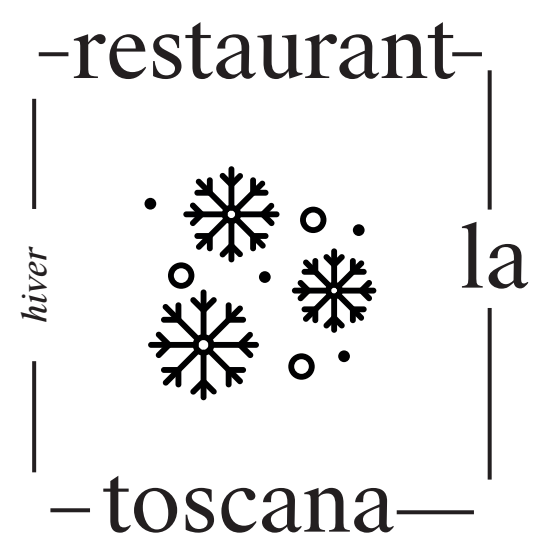
Dès 2 personnes
CHF 45.– par personne

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.