

Entrées & Plats froids

Salade verte	CHF 7.50
Salade composée	CHF 9.50
Velouté d'asperges blanches du Valais <i>(Flûtes au jambon cru)</i>	CHF 12.00
Feuilleté de cuisses de grenouilles désossées <i>(Ail, persil, vin blanc, crème)</i>	CHF 24.00
Salade de chèvre chaud <i>(Tartines de chèvre chaud au miel, mesclun, mélange de graines, vinaigrette à la moutarde en grains)</i>	CHF 26.00
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
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

Viandes

Burger pulled pork Effiloché de porc 12h de cuisson <i>(Pain ciabatta, sauce BBQ, frites Steakhouse, salade colorée)</i>	CHF 28.00
Cordon bleu de poulet à l'italienne <i>(jambon de Parme, mozzarella, tomates séchées)</i> Salade de roquette et tomates cerises, frites Steakhouse	CHF 36.00
Filet de canard rôti, réduction acidulée aux fruits rouges mille-feuille de pomme de terre et cocotte de légumes frais	CHF 38.00
Tartare de bœuf - Le classique <i>(Verrine de salade, frites Steakhouse, pain grillé)</i>	CHF 38.50
Suprême de poulet jaune rôti Tagliatelles au beurre et cocotte de légumes frais <i>(Sauce aux morilles et vin jaune) (temps d'attente / 10 min)</i>	CHF 39.00
Escalopines de veau au citron et Moscato Tagliatelles au beurre et cocotte de légumes frais	CHF 43.00
Rumpsteak de bœuf argentin « Ojo de Agua » au grill Sauce café de Paris Sauce aux morilles	CHF 42.00 CHF 45.00

Poissons

Filets de perches meunière <i>(Sauce tartare, frites Steakhouse, cocotte de légumes frais)</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 21.00 1/1 CHF 32.00

Nos garnitures :
Tagliatelles, riz sauvage ou frites Steakhouse (à choix)
Cocotte de légumes frais

Pâtes & Risotto

Spaghetti aglio, olio e peperoncino <i>(Huile d'olive, ail, piments)</i>	CHF 21.00
Penne à la vodka <i>(Sauce tomate crémée, piments, julienne de jambon cuit, vodka)</i>	CHF 24.00
Fettucine maison à la crème, julienne de 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

Suggestion du chef

Filet de bœuf Angus à partager
(servi sur un plat pour 2 personnes)

Saladine croquante et vinaigrette à l'orange
(mesclun, radis, allumettes de betteraves)

Filet de Bœuf Angus découpé sur plat
Mille-feuille de pomme de terre
Cocotte de légumes du moment

Accompagné de nos sauces maison :
Café de paris et Chimichurri

Fleur de sel et mignonette de poivre

CHF 119.00

Fondue chinoise

Dès 2 personnes
CHF 45.- par personne

Salades et crudités

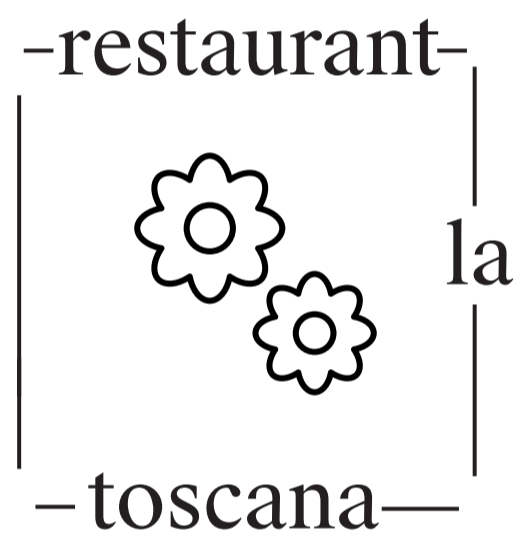
Bouillon de bœuf maison, légumes et champignons

Viandes : bœuf « Ojo de Agua », poulet, cerf

Sauces maison : cocktail, ail, curry, tartare

Pickles de légumes et fruits

Riz sauvage ou frites



Provenances

Bœuf : Suisse/Argentine/Paraguay
Porc : Suisse
Poulet : Suisse/France
Veau : Suisse
Cerf : Nouvelle-Zélande
Canard : France/Pologne
Grenouilles : Indonésie
Perches : Pays de l'Est selon arrivage
Dorade : Grèce
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 d'intolérance, nous vous prions de vous adresser à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.
