

Les icônes ci-dessous indiquent les allergènes présents dans les plats :

- Arachides
- Poisson
- Gluten
- Crustacés
- Produits laitiers

Carte de nos mets sur place ou à l'emporter

Nos salades



Salade Océane

Cocktail de crevettes, saumon fumé, crevettes poêlées, tartare de saumon, salade, sauce maison

19.-



Salade de chèvre frais

Chèvre frais sur toast, miel, noix torréfiées, poire, vinaigrette aux poires, betterave, thym

16.-



Salade gourmande

Pousse d'épinard, canard fumé, pommes, noix, betterave, vinaigrette aux pommes

18.-



Salade campagnarde

Salade de saison, croûtons au beurre, lardons, œuf dur, tomates, carottes, sauce maison

17.-

Houmous de petit pois et menthe-basilic

Avec légumes croquants

9.-



L'orientale

Pois chiches, poivrons, mangue, raisins secs, sésame, coriandre, épices

16.-

La végé

Lentilles, tomates, olives, coriandre, céleri

15.-



Salade méditerranéenne

Boulgour, tomates, concombre, olive, oignons rouges, coriandre, feta

16.-



Salade du chef

Salade, tomates, œuf dur, jambon, gruyère, poulet

19.-

Nos pâtes



Tagliatelles aux morilles

Tagliatelles fraîches aux morilles

24.-



Tagliatelles du Soleil

Gambas, safran, poivrons

20.-

Potages et crèmes de légumes



Potage Crécy à l'anis étoilé

Crème de carottes, croûtons au beurre

8.-



Potage des Grisons

Orge perlé, brunoise de légumes, viande séchée, crème

10.-



Crème de courge

noisettes torréfiées

7.-



Potage St-Germain et menthe

Crème de petits pois

7.-

Nos plats



Filets de perches

Légumes de saison, purée de patate douce et pommes grenailles

29.-



Tartare de bœuf

Servi avec toast et saladiné

25.-



Bœuf des Brasseurs

Légumes de saison, purée de patate douce et pommes grenailles

22.-



Les Malakoffs

Beignets au gruyère (4 pcs), saladiné de saison, caviar de cornichon, moutarde au Chasselas

15.-



Tartare de betterave

Noisettes torréfiées, chèvre frais et gelée de vin doux

16.-



Fricassée de volaille à l'estragon et riz pilaf






18.-



Émincé de veau à la Zurichoise et ses röstis




25.-


Les icônes ci-dessous indiquent les allergènes présents dans les plats :



-  Arachides
-  Poisson
-  Gluten
-  Crustacés
-  Produits laitiers

Nos desserts







 Tiramisu aux noisettes 8.-



 Tiramisu Noix de coco-Passion-Mangue 8.-


 Tiramisu à la pistache 9.-



 Baba-burger à la vanille de Martinique 9.-



 Mousse au fruit du moment 9.-
Accompagné de sa pâtisserie et de crumble au chocolat


 Biscuit géant du moment 7.-



 Café Gourmand 14.-
Uniquement sur place. Café servi avec 4 mignardises du moment

 Crème brûlée à la vanille de Martinique 9.-
Uniquement sur place




 Cookie gourmand 7.-
Cookies au chocolat noir et brun, noisettes caramélisées

 Cookie pistache 7.-

 Biscuit sans gluten 2.-

 Biscuit gourmand du moment 2.-

 Sablé breton au citron vert 4.-

 Profiteroles servies avec sauce chocolat pralinée 13.-
Uniquement sur place. 3 pièces

Boissons



Thé froid pêche/citron

33cl

4.-

Henniez bleue/verte

50cl ou 1L

5.-/9.-

Maté El Tony

33cl

4.-

Coca-Cola, Coca-Cola
Zéro

33cl

4.-

Jus d'ananas

3dl

4.-

Jus de goyave

3dl

4.-

Thé froid maison

3dl

4.-

Jus de pommes
'Ramseier'

33cl

4.-

Bière sans alcool
'Dr. Gabs'

33cl

4.-

Cafés



Café

4.-

Espresso

4.-

Café au lait

4.-

Cappuccino

4.-

Chai Latte

6.-

Flat White

5.-

Latte macchiato

5.-

Thé Sirocco

Sélection du moment

4.-

Sirop Morand en
supplément

0.50.-

Caramel vanille

0.50.-

Souboz Soda



Orange et racine de
gentiane

33cl

4.-

Chasseral

33cl

4.-