

LES ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT ou **SALADE DE CRUDITÉS**  7

EN CE MOMENT

LA PROPOSITION DU CHEF


selon l'humeur de la cuisine / selon l'humeur de la saison / demandez le programme !

TARTARE DE BOEUF 31
tomates séchées / parmesan / olives taggiasche / piments / focaccia artisanale / salade et frites fraîches

PAVÉ DE THON ALBACORE 29
caviar d'aubergine / pommes de terre grenailles / sauce vierge / roquette

GASPACHO DE TOMATES ET PASTÈQUE  25
tomates cerises acidulées / burrata / croûtons à l'ail / basilic

CEVICHE DE DAURADE D'ÉLEVAGE CORSE 27
lait de coco et condiments / agrumes / patate douce croustillante et pesto au basilic

FETA MARINÉE À LA GRECQUE  14 / 26
laitue romaine / olives / concombre / tomates / pastèque / pain libanais croustillant

LA PÉPITE DE LA CAVE

BARONNIE DU DÉZALEY 2022 / DOMAINE ANTOINE BOVARD / TREYTORRENS / AOC LAVAUX 75cl 70
pierre-à-fusil / chasselas / baronnie / majestueux / roi de lavaux

LES INCONTOURNABLES

POULET CROUSTILLANT AU CAMEL 26
julienne de carottes à l'huile de sésame / riz basmati / citron vert / piments rouges et graines de sésame torréfiées

LE CHEESEBURGER 27
bacon / oignons confits / steak haché 160 g / sauce maison / frites fraîches

CHOUX-FLEURS FRITS AU GARAM MASALA  26
yaourt végétal / grenade / oignons cébette / pain libanais croustillant / sumac

PARMENTIER D'EFFILOCHÉ DE BOEUF GRATINÉ AU PARMESAN 22
sauce tomate à la cannelle / bol de salade de crudités

LES DESSERTS

LE CAFÉ GOURMAND 13

FONDANT AU CHOCOLAT 10

MERINGUES ET CONFIT D'ABRICOTS AU ROMARIN 13
chantilly mascarpone / granola

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 9

GLACES DE L'ARTISAN GLACIER 5
chocolat / vanille / fraise / noix de pécan / caramel beurre salé / stracciatella / passion / pistache / meringue-double crème / dulce de leche / virgin mojito / yuzu / cassis

*végétarien  vegan 
allergies ? demandez à notre staff !*

*provenances :
thon pacifique sud
boeuf, poulet, porc suisse
le pain vient de notre boulanger lausannois,
les viennoiseries de l'union européenne*

