EN CE MOMENT

RAVIOLE OUVERTE VÉGÉTALE 15
pak choï / céleri braisé / radis / sauce aigre-douce

POMMES DAUPHINES 9
sauce tartare

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO 19
huile infusée au laurier / pickles

KEFTA DE BOEUF 18
chutney d'aubergine / yaourt aux herbes

VOL-AU-VENT DE CAILLE 29
farce volaille et abricots / espelette / champignons

MAIGRE CONFIT À L'HUILE D'OLIVE 31
chips de shizo / bouillon miso kumbu

POLENTA CRÉMEUSE 10
champignons sautés

LA SALADE VERTE DU SAINT PIERRE 9
gomasio / riz soufflé

POIREAUX VINAIGRETTE 12
câpres / pistache / persil / yuzu

FRITES FRAÎCHES 6

LES INCONTOURNABLES

ACCRAS DE HADDOCK 15
sauce yaourt aux herbes et piment

FOCACCIA CON TOMATE 10

POULET CROUSTILLANT AU CARAMEL 16

LE GRILLED CHEESE 18
salade verte / gomasio

TARTARE DE LÉGUMES 18
toasts / beurre fumé

TARTARE DE BOEUF 33
toasts / beurre fumé / frites fraîches / salade

LE CHEESEBURGER DE LA MAISON 28
bacon / oignons confits / steak haché 160g / sauce maison / frites fraîches

LES SUCRÉS

LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 15
meringues / sorbet cassis / crème mascarpone

MOUSSE AU CHOCOLAT 12
praliné noisette

CRÈME BRÛLÉE INFUSÉE AU FOIN 9

CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC ET SPECULOOS 9

GLACES DE L'ARTISAN GLACIER 7
chocolat / vanille / fraise / caramel beurre salé / meringue-double crème / yuzu / cassis / sésame

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS 17–18H
Chasselas pétillant, bière & thé froid à mini prix !

LES PERLES DE LA CAVE

PINOT NOIR 2024 9 / 63
domaine la colombe / féchy / aoc la côte
parfait équilibre/ cépage ancien

RIBEX SAUVIGNON BLANC 2023 9 / 63
louis bovard / arômes intenses / vivacité / fruit vif en bouche

GRAIN ARVINE DE FULLY 2023 96
marie-thérèse chappaz / petite arvine / légèrement douce / complexe / intense / rare

DE FACTO PÉTILLANT NATURE 8 / 56
laura paccot / domaine la colombe / féchy chasselas / léger / appétant