



DANS LE PANIER



Burger Italien 29.-

Steak haché de bœuf, sauce pesto maison, tomate, mozzarella et roquette

Burger poulet croustillant 28.-

Poulet panko, sauce curry vert, cheddar, oignons rouges, jalapeño, tomate & salade

Ailes de poulet 25.-

Ailes de poulet épicées

Beignets de filets de perche 28.-

Servis avec une sauce tartare



Les plats sont servis avec frites et le buffet de salades.



CHAUD DEVANT



Roastbeef 32.-

Servi avec sauce tartare

Tartare de bœuf traditionnel 32.-

Servi avec toasts et beurre

Tartare de bœuf façon thaï 34.-

Servi avec toasts et beurre

Tartare de saumon 29.-

Fruit de la passion, mangue et avocat.

Servi avec toasts et beurre



Les plats sont servis avec frites et le buffet de salades.



PRÊT POUR LA PISCINE



Poke bowl de Falafel 24.-

Riz basmati, concombre, mangue, edamame, tomate et carotte râpée

Poke bowl de saumon 24.-

Riz basmati, concombre, mangue, edamame, tomate et carotte violette

Tagliata de bœuf 37.-

Sauce vierge au vinaigre balsamique, parmesan, roquette, huile de truffe

Salade César 24.-

Poulet croustillant, œuf, lard, tomate, parmesan, croûtons

Foccacia tomate mozzarella 25.-

Pesto maison, jambon cru, stracciatella, basilic frais, tomates cerise, crème balsmique





POUR LES ENFANTS -13 ANS



Tenders de poulet

Servis avec frites et légumes du moment

Beignets de perche

Sauce tartare maison, frites et légumes du moment

*Paie ton âge, chaque année +1.-**

Un adulte = deux enfants, l'offre n'est pas applicable à l'emporter

Cheeseburger 15.-

Steak haché de bœuf, sauce cocktail maison, cheddar





DESSERTS MAISON



Crème brûlée pistache ou vanille 7.-

Café ou thé gourmand 12.-

Quatre sortes de mini pâtisseries du moment et faites maison

Gaufre maison 8.-

Servie avec boule de glace vanille et sauce chocolat





NOS VINS OUVERTS

Johannisberg “Rives Ardentes 4.90/dl (blanc)
AOC Valais

Vully “Les Côtelline” 4.40/dl (blanc)
Domaine de Chambaz, Vully

Yvorne 5.40/dl (blanc)
Chablais AOP

Oeil de Perdrix 4.70/dl (rosé)
AOC Valais

L’Oisillon 4.20/dl (rosé)
Rosé Vaudois, Les vins Jules Gex

Gamaret de Dardagny 4.90/dl (rosé)
Cave des Rothis, Genève
Bouteille 75cl 36.-

Pinot Noir 4.70/dl (rouge)
Domaine de Chambaz, Vully

Garanoir Vaudois 4.80/dl (rouge)



NOS VINS DU PAYS ROUGE



Coeur de Clémence Gamaret AOC 47.-

Cépage: Gamaret

La Cave de Genève

Clos Grandinaz 48.-

*Cépages: 45% Syrah, 45% cabernet fran,
10% Pinot Noir*

Dumoulin Frère, Valais

L'Orpailleur Merlot 59.-

Cépages: Merlot

Uvrier, cave l'orpailleur Valais

Mosaïque 62.-

*Cépages: Gamaret, Garanoir, Pinot Noir
Château d'Auvernier, Neuchâtel*

Bouteille 50cl 49.-

Syrah Tradition 59.-

Cépages: Syrah

Uvrier, cave l'orpailleur, Valais

Bouteille 50cl 42.-





NOS VINS ÉTRANGERS ROUGE

Malbec Cèdre Héritage 45.-

Cépage: Malbec

Argentine

Château Castera 51.-

Cru Bourgeois Médoc AOC

Château Castera de Bordeaux

Primitivo di Manduria Papale 47.-

Cépage: Primitivo

Cave Varvaglione, Puglia, Italie

Vin du moment Bouteille 45.- / DL 6.-

Voyagez avec notre vin du moment

BOUTEILLES BLANCS

Prà Bianco del Ticino DOC 75cl 44.-

*Cépages: Chardonnay, Sémillon, Merlot,
Sauvignon blanc*

Maison: Gialdi Vini, Tessin

Le Païen 50cl 39.-

Cépage: Savagnin blanc

Cave Jacques Dumouli



LA PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Nos viandes

Bœuf CH

Poulet CH

Perches CH

Porc CH

Cheval Argentine



Nos fromages

Les produits laitiers sont livrés par la
laiterie Ecoffey de Romont

Nos pains et croissants

Les pains et croissants sont livrés par la
boulangerie Ecoffey de Romont issus de
produits suisse



La viande

La viande est livrée en partie par la
boucherie Deillon de Romont