

CRUDO 7

Chef Nir Feller vous propose

Plateau de mezzés: Salade de betteraves, Salade d'aubergines au yaourt et tahini, carottes à la coriandre, pois chiches à la romesco, courgettes à la menthe 29-

Gaspacho Abricots du VALAIS 16-

Kibbeh Nayyeh de boeuf tartare de boeuf et boulgour aux herbes, servi sur yaourt avec romesco 29-

Tartare de Sériole à la ciboulette et yuzu kosho, servi sur nori 28-

Houmous et crudités de légumes avec pita fait main 16-

La salade verte au Chardonnay 15-

Friture de calamars, aioli 28-

Rotolo de parmesan et betterave 28-

Gnudi aux épinards 27-

Pâtes faites maison selon l'humeur du chef 34-

Filet de Sandre grillé, courgettes aux fenouil sauvage 35-

Kefta d'agneau Salade d'herbes au boulgour, sauce yaourt-menthe 37-

Pluma de porc ibérique marinade à la sauge, pommes de terre rôties et radicchio grillé 44-

Belle Entrecôte au bbq, pour deux sauce chien et estragon 48-

Gâteau au chocolat sans farine 14-

Fruits rouges à la crème crue, biscuits au beurre 14-

Tarte aux abricots et amandes, glace à la ricotta 14-

Prix en CHF ttc - tva de 8.1% incluse

Demandez la liste des allergènes et origines de nos produits