

## ENTRÉES

<b>ŒUF PARFAIT</b> asperges vertes, siphon noisette-pommes de terre, balsamique, citron noir	20.-
<b>CARPACCIO SAINT-JACQUES</b> vinaigrette passion, feuilles de câpres, tuile croustillante	26.-
<b>CEVICHE BAR</b> lait de coco, citron vert, gingembre, coriandre, oignons rouges, perles soja	25.-
<b>SASHIMI SERIOLE</b> * en gravelax, sauce concombre-gingembre-pomme verte, salicornes	28.-
<b>CARPACCIO DE POULPE</b> coulis framboise, suprêmes d'orange, raisins de mer	23.-
<b>CALAMAR</b> grillé au feu de bois, salsa verte, mayonnaise wasabi, zestes d'agrumes, panko	24.-
<b>VITELLO TONNATO</b> * tartare de thon, tranches de veau, câprons, tomates confites, citron	27.-

### FRUITS DE MER CRUS \*

<b>HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3</b> maison Poget	6 pces	24.-
<b>SAINT-JACQUES</b> en carpaccio, huile d'olive, zestes citron	2 pces	18.-
<b>GAMBERI D'ARGENTINE</b> décortiquées, huile d'olive, zestes de citron	3 pces	14.-
<b>PLATEAU OCTOPUS</b> 12 huîtres, 6 gamberi, 4 saint-jacques		98.-

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenance pain : Pain maison

Provenances viandes : Veau, Bœuf CH | Charcuterie IT

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

TVA 8.1% et service inclus | 1 CHF = 1 Euro

## PASTA & RISOTTO

<b>RISOTTO CHANTERELLES</b> crème parmesan, coulis de roquettes, pistaches, pruneaux	34.-
<b>LINGUINE VONGOLE VERACI</b> ail, piment, persil, poudre algues nori	36.-
<b>RISOTTO LANGOUSTINE</b> safran, réduction jus de roches, perles de yuzu	38.-
<b>TAGLIOLINI THON ROUGE &amp; POUTARGUE</b> panko, tomates confites, câpres, zestes de citron	36.-
<b>RAVIOLI JOUE DE BŒUF</b> * sauce parmesan, réduction betterave-porto, jus de bœuf	35.-
avec foie gras poêlé	39.-

## POISSONS & VIANDES

<b>POULPE</b> grillé au feu de bois, houmous haricot blanc, piments padròn, paprika fumé	39.-
<b>POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE</b> grillé au feu de bois, salsa verde, 1 garniture au choix	44.-
<b>BOUILLABAISSÉ FAÇON OCTOPUS</b> , turbot, gamberi, vongole, moscardini, rouille, pain toasté	42.-
<b>FILET DE BŒUF</b> * grillé au feu de bois, polenta frite & taleggio, oignons confits, jus de bœuf	49.-
<b>CÔTE DE VEAU MILANAISE*</b> pesto rucola, tomates confites, zestes citron, 1 garniture au choix	55.-

### SUPPLÉMENT GARNITURE \*

- frites	6.-
- frites patates douces	7.-
- pommes de terre grenailles au four, graisse de foie gras, ail, romarin	8.-
- artichaut frit, pecorino, jaune d'œuf séché	8.-
- piments padròn	6.-
- asperges vertes	7.-
- salade sucrine	5.-

## FROMAGE & DESSERTS

<b>FROMAGES, FROMAGERIE DE BLEU !</b> * marmelade figue	19.-
<b>COMME UNE POIRE</b> fine coque chocolat blanc, crémeux fève de tonka, cœur poire-gingembre	15.-
<b>PANNA COTTA PAMPLEMOUSSE</b> , gel orange, crème balsamique blanc	15.-
<b>TIRAMISU PISTACHE</b>	15.-
<b>CAFÉ-THÉ GOURMAND   CHAMPAGNE GOURMAND</b> * 4 douceurs	15.-   25.-
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> espresso, glace vanille-bourbon	10.-

\*Hors offre Thefork

## STARTERS

« PARFAIT » EGG green asparagus, hazelnut and potato cream, black lemon, balsamic	20.-
SCALLOPS CARPACCIO passion fruit, caper leaves	26.-
SEA BASS CEVICHE coconut milk, lime, ginger, coriander, red onions, soy sauce	25.-
SERIOLE SASHIMI * gravelax, cucumber-ginger-green apple sauce, glasswort	28.-
OCTOPUS CARPACCIO orange, raspberry vinaigrette, sea grape	23.-
SQUIDS <i>grilled on a wood fire</i> panko, salsa verde wasabi, citrus zest	24.-
VITELLO TONNATO * tuna tartare, slices of veal, capers, sun-dried tomatoes, lemon zest	27.-

### RAW SEAFOOD \*

OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3 maison Poget	6 pces	24.-
SCALLOPS carpaccio, olive oil, lemon zest	2 pces	18.-
SHRIMPS peeled, olive oil, lemon zest	3 pces	14.-
OCTOPUS PLATTER 12 oysters, 6 shrimps, 4 scallops		98.-

## PASTA & RISOTTO

<b>CHANTERELLES RISOTTO</b> parmesan cream, rocket coulis, pistachios, dried prunes	34.-
<b>LINGUINE VONGOLE VERACI</b> garlic, chili, parsley, nori seaweed	36.-
<b>LANGOUSTINE RISOTTO</b> saffron, fish juice, yuzu	38.-
<b>RED TUNA &amp; BOTTARGA TAGLIONINI</b> panko, candied tomatoes, capers, lemon zest	36.-
<b>BEEF CHEEK RAVIOLI</b> * parmesan sauce, beetroot-porto juice, beef sauce	35.-
with foie gras	39.-

## FISH & MEAT

<b>OCTOPUS</b> <i>grilled on a wood fire</i> , beans hummus, padròn peppers, smoked paprika	39.-
<b>WHOLE FISH</b> <i>grilled on a wood fire</i> , salsa verde, 1 side dish choice	44.-
<b>BOUILLABAISSÉ</b> , turbot, shrimps, vongole, moscardini, rouille, toasted bread	42.-
<b>BEEF FILLET</b> * <i>grilled on a wood fire</i> , fried polenta with taleggio, oignons chutney, beef sauce	49.-
<b>MILANAISE VEAL CHOP</b> * rucola pesto, dried tomatoes, lemon zest, 1 side dish choice	55.-

### ADDITIONAL SIDE DISH \*

- french fries	6.-
- sweet potato fries	7.-
- baked new potatoes, foie gras fat, garlic, rosemary	8.-
- fried artichok, pecorino cheese, dried egg yolk	8.-
- padròn pepper	6.-
- green asparagus	7.-
- sucrine salad	5.-

## CHEESE & DESSERTS

<b>SELECTION OF CHEESE, FROMAGERIE DE BLEU ! *</b>	19.-
<b>LIKE A PEAR</b> white chocolate, creamy tonka bean, pear-ginger heart	15.-
<b>GRAPEFRUIT PANNA COTTA</b> , orange, white balsamic cream	15.-
<b>PISTACHIO TIRAMISU</b>	15.-
<b>COFFEE – TEA GOURMET   CHAMAPGNE GOURMET</b> * 4 sweets	15.-   25.-
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> espresso, vanilla ice cream	

\*Hors offre Thefork