

ENTRÉES

ŒUF CROUSTILLANT crème de chou-fleur, poudre de champignons, sauce noix de cajou	18.-
CEVICHE BAR lait de coco, citron vert, gingembre, coriandre, oignons rouges, perles soja	24.-
SASHIMI THON ROUGE jaune d'œuf confit au soja, mayonnaise jalapenos, yuzu, riz soufflé	26.-
CARPACCIO POULPE figues, yaourt yuzu, radis, citron confit, herbes fraîches	23.-
MOULES jus écrémé, huile verte, zestes d'orange	19.-
CALAMARETTI grillé au feu de bois, salsa verde, mayonnaise jalapenos, zestes citron	23.-
VITELLO TONNATO * thon rouge, tranches de veau, tonnata, câprons, tomates séchées	27.-

FRUITS DE MER CRUS *

HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 maison Poget	6 pces	24.-
OURSINS selon arrivage	1 pce	13.-
SAINT-JACQUES en carpaccio	2 pces	19.-
GAMBERI D'ARGENTINE	5 pces	12.-
PLATEAU OCTOPUS 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

GNOCCHI MAISON & TRUFFE truffe de Bourgogne, crème taleggio, noisettes torréfiées	34.-
LINGUINE VONGOLE VERACI ail, piment, persil, poudre algues nori	36.-
TAGLIOLINI OURSIN-POUTARGUE * ail, encre de seiche, zestes citron	45.-
RAVIOLI MAISON GAMBERI gamberi crues, ricotta, salicornes, zestes citron, jus crustacés	38.-
RISOTTO SAINT-JACQUES guanciaie, crème butternut, stracchino, pistaches	35.-
RIGATONI JOUE DE BŒUF pecorino au poivre, jus de bœuf avec foie gras poêlé *	32.- 38.-

POISSONS & VIANDES

POULPE grillé au feu de bois, houmous haricot blanc, piments padròn, paprika fumé	39.-
POISSON ENTIER grillé au feu de bois, salsa verde, 1 garniture au choix	44.-
MAIGRE CUISSON LENTE déclinaison de carottes, jus corsé de maigre	39.-
FILET DE BŒUF * grillé au feu de bois, polenta frite & gorgonzola, oignons confits, jus de bœuf	49.-
CÔTE DE VEAU MILANAISE * pesto rucola, tomates confites, zestes citron, 1 garniture au choix	55.-

SUPPLÉMENT GARNITURE *	6.-
frites - frites patates douces - polenta frite & crème de gorgonzola	
fenouil gratiné - piments padròn - carotte sautée - courge au four - salade sucrine	

FROMAGE & DESSERTS

FROMAGE AU FOUR A PARTAGER * mostarda, pain toasté	17.-
COMME UNE CLEMENTINE fine coque chocolat blanc, crémeux vanille, cœur clémentine-yuzu	15.-
CRÉMEUX CHOCOLAT gel mangue & passion, noisettes pralinées, meringue	15.-
CAFÉ-THÉ GOURMAND CHAMPAGNE GOURMAND * 4 douceurs	15.- 25.-
AFFOGATO AL CAFFÈ espresso, glace vanille-bourbon	10.-
SORBETS & GLACES	6.-

*Hors offre Thefork

STARTERS

ŒUF EGG cauliflower cream, mushroom, cashew nuts	18.-
SEA BASS CEVICHE coconut milk, lime, ginger, coriander, red onions, soy sauce	24.-
RED TUNA SASHIMI egg yolk preserved with soy sauce, jalapeños mayonnaise, yuzu, puffed rice	26.-
OCTOPUS CARPACCIO figs, yogurt, radis, yuzu, candied lemon	23.-
MUSSELS skimmed juice, green oil, orange zest	19.-
GRILLED BABY SQUIDS <i>grilled on a wood fire</i> , salsa verde, jalapeños mayonnaise, lemon zest	23.-
VITELLO TONNATO * slices of red tuna, slices of veal, tonnata, capers, sun-dried tomatoes	27.-

RAW SEAFOOD *

OYSTERS FINES DE CLAIRE N°3 maison Poget	6 pces	24.-
SEA URCHINS according availability	1 pce	13.-
SCALLOPS carpaccio	2 pces	19.-
ARGENTINA GAMBERI	3 pces	12.-
OCTOPUS PLATTER 12 oysters, 6 gamberi, 4 scallops		98.-

*Hors offre Thefork

PASTA & RISOTTO

HOMEMADE GNOCCHI & TRUFFLE Bourgogne truffle, taleggio cheese, nuts	34.-
VONGOLE LINGUINE garlic, hot pepper, parsley, nori seaweeds	36.-
BOTTARGA-SEA URCHIN TAGLIOLINI PASTA * garlic sauce, squid ink, lemon zest	45.-
HOMEMADE GAMBERI RAVIOLI raw wild gamberi, sea asparagus, lemon zest, crustacean sauce	38.-
SCALLOPS RISOTTO guanciale meat, butternut cream, stracchino cheese, pistachios	35.-
BEEF CHEEK RIGATONI PASTA pecorino cheese, beef sauce with foie gras *	32.- 38.-

FISH & MEAT

OCTOPUS <i>grilled on a wood fire</i> , white beans houmous, padrón pepper, smoked paprika	39.-
WHOLE FISH <i>grilled on a wood fire</i> , salsa verde, 1 side dish choice	44.-
STONE BASS <i>low temperature cooking</i> , carrots, stone bass sauce	39.-
BEEF FILLET * <i>grilled on a wood fire</i> , fried polenta with gorgonzola, onion chutney, beef sauce	49.-
MILANAISE VEAL CHOP * rucola pesto, sun dried tomatoes, lemon zest, 1 side dish choice	55.-

ADDITIONAL SIDE DISH *	6.-
french fries - sweet potato fries - fried polenta with gorgonzola cheese	
fennel with bechamel - padrón pepper - sauted carrot - oven butternut - sucrine salad	

CHEESE & DESSERTS

OVEN CHEESE * candied fruit chutney	17.-
LIKE A CLEMENTINE white chocolat, creamy vanilla, clementine-yuzu heart	15.-
CHOCOLAT CREAM passion-mango gel, crispy nuts, meringue	15.-
COFFEE - TEA GOURMET / GOURMET CHAMPAGNE * 4 sweets	15.- 25.-
AFFOGATO AL COFFEE vanilla ice cream, espresso	10.-
SORBET & ICE CREAM	6.-

*Hors offre Thefork