

Entrées / Starters

- Assiette de houmous maison et pain pita 21.-
Homemade hummus served with pita bread ✓
- ✦ Méli-mélo de saladine, légumes crus et cuits 36.-
Seasonal tossed salad ✓ ✕ 🥛
- Salade de quinoa, feta, avocat, graines et citron beldi 32.-
Quinoa and seed salad, feta cheese, avocado and seeds ✕
- Déclinaison d'artichaut, burratina crémeuse 35.-
Variation of artichoke, creamy burratina ✕
- ✦ Cocktail de crevettes cuisinées maison 43.-
Prawn cocktail ✕ 🥛
- Calamars sautés, purée de patate douce 35.-
Sautéed calamari, mashed sweet potato 🥛
- Salade César au poulet 38.-
Chicken Caesar salad
- Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan 37.-
Beef carpaccio, Parmesan and arugula salad ✕

Pâtes et sandwiches

- Ravioli aux artichauts et ricotta, jus de volaille corsé 42.-
Ravioli stuffed with artichokes and ricotta
- Club sandwich 39.-
- Hamburger ou cheeseburger, frites 36.-
- Burger de Saumon, salade et sauce cocktail 39.-
Salmon Burger, salad and cocktail sauce

Prix en CHF, service et TVA 7.7 % inclus

Poissons / Fishes

- ✦ Sole meunière, pommes rattes et légumes 79.-
Dover sole meunière with rattes potatoes and vegetables
- ✦ Stroganoff de gambas et riz basmati ✕ 44.-
Shrimp stroganoff served with Basmati rice
- Pavé de bar, riz et légumes ✕ 49.-
Sea bass steak, rice and vegetables

Viandes / Meats

- Paillard de veau grillé, purée, salade de roquette et tomate 69.-
Veal escalope, arugula salad, cherry tomatoes and mash ✕
- Filet de bœuf suisse, jus de viande, frites et légumes 80.-
Beef fillet, gravy, French fries and vegetables ✕
- Suprême de volaille, pommes de terre et légumes 42.-
Chicken breast, ratte potatoes and vegetables ✕
- Tartare de bœuf coupé au couteau, frite et salade 59.-
Hand chopped steak tartare, French fries and salad 🥛

Faites-nous part de vos intolérances et allergies,
Nous vous renseignerons volontiers sur la présence possible d'allergènes
If you require information on the allergen content of our food
Please ask a member of staff and they will be happy to help you

✕ Gluten free dish // Plat sans gluten

🥛 Dairy free dish // Plat sans produits laitiers

✓ Vegan and vegetarian Dish // Plat végétarien et végétalien

✦ Denotes a favourite signature dish of Mrs T, our Founder and President

Origin of fish and meat: Sole from the Brittany coast, salmon from Scotland, Calamari and seabass from Spain, Beef, veal, poultry and eggs from Swiss or France