

## Les Débutés Timides

<b>La Salade verte</b> ***	6.00
<b>Le Bar</b> *	24.00
Carpaccio de bar mariné au vinaigre de Calamansi & poivre vert de Sichuan, chips de riz à l'encre de seiche, fraises fraîches, ciboulette & huile verte	
<b>La Seiche</b>	27.00
Seiches cuisinées à l'encre, espuma de pomme de terre & basilic frit	
<b>La Caprese</b> *	29.00
Tomates colorées, Burrata, croutons, basilic, oignons cébettes, huiles aux herbes	
<b>La Niçoise</b>	33.00
Pavé de thon snackée, salade verte, œuf, haricots verts, tomates, radis, olives, poivrons & anchois	
<b>Le Poke Bowl</b>	34.00
Riz vénéré, mesclun, saumon mariné ( coriandre,citron, gingembre), avocat, mange tout, mangue,pousses de soja & vinaigrette au soja	

## Les Bases solides

<b>Le Bar (en croûte de sel ou à la plancha)</b> **	16.00/100 gr
Légumes de saisons & sauce méditerranéenne	
<b>Le Burger</b>	29.00
Viande de bœuf hachée, Challerhocker, oignons rouges, sauce maison & frites	
<b>Les Arancini</b> *	30.00
Boulettes de riz truffées & frites sur fondue de parmesan D.O.P	
<b>Les Perches du Lac Léman (selon arrivage)</b>	45.00 / 55.00
Perches sauce tartare ou beurre citronné & frites 180gr/230gr	
<b>L'Agneau</b> * (2px)	115.00
Epaule d'agneau braisée aux épices, mousseline de pommes de terre maison, & légumes de saison	

## Les Délices des Flots

<b>Le Poulpe rôti</b> **	31.00
Poulpe rôti, écrasé de pomme de terre au persil, zestes de citron, tomates, olives taggiasche, mayonnaise de poulpe & espuma aux herbes	
<b>Le Maquereau</b> *	38.00
Maquereau à la plancha sur crème de poivrons brûlés à la flamme, tomates datterino, spaghetti de courgettes & chips de tapioca	
<b>Le Homard</b>	39.00
1/2 Homard vapeur parfumé aux agrumes, blé parfumé au gingembre, brunoise de carottes & courgettes croquantes, coriandre & espuma de bisque	

## ... En Faisant Bonne Chère!

<b>Le Veau</b>	38.00
Tartare de veau, condiment maison, crème d'anchois, œuf de caille, sel au citron, poudre de câpres & frites	
<b>Le Bœuf</b> *	39.00
Carpaccio de bœuf, huile piquante, ail noir, poivrons croustillants & crème de roquette Frites	
<b>Le 1/2 Coquelet</b>	40.00
Légumes de saison, jus de viande & frites*	

## Pâtes fraîches - la tradition

<b>Les Penne</b> *	28.00
Penne au pesto de roquette, burrata, amandes effilées, tomates confites	
<b>Les Spaghetti</b> *	31.00
Spaghetti sautées aux fruits de mer (selon crustacés du jour), tomates datterino & persil	
<i>Option sans gluten disponible</i>	

## Pour les plus jeunes... (Moins de 12 ans)

<b>Plat + glace fusée + sirop</b>	22.00
<b>Cheeseburger &amp; frites</b>	
<b>Demi-perches</b>	
Frites ou légumes & beurre blanc	
<b>Chicken nuggets</b>	
Frites ou légumes	
<b>Pennetta à la tomate &amp; parmesan</b> *	

## Gourmandises Maison CHF 12.00

<b>Le Millefeuille</b>	
Millefeuille aux framboises, crémeux à la vanille Bourbon, feuilleté caramel beurre salé & framboises fraîches	
<b>Le Choco-café</b>	
Sablé, crémeux chocolat noir Valrhona, crémeux vanille - café & éclats de noisettes	
<b>Le Chou</b>	
Chou aux agrumes, crème de mascarpone citronnée	
<b>Mont Blanc</b>	
Meringue, double crème de la Gruyère, crème de marrons, glace vanille & chantilly maison	
<b>Mont Rouge</b>	
Meringue, double crème de la Gruyère, glace vanille, fraises fraîches, coulis de fraise & chantilly maison	
<b>Le Café ou Thé gourmand</b>	4.50
<b>Assiette de fromages de chez Mr Bruand ( 3 pièces)</b>	
<b>Sorbets ou Glaces artisanales</b> ***	



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »



**« L'appétit et la joie entretiennent l'esprit »**  
**- Hauteroche -**