

## Plats principaux. **Main courses.**

Poisson du jour ( selon arrivage).

*Fish of the day ( fresh from the market )*

32.00

Curry vert de tourteaux, nouilles de riz et légumes aux saveurs thaï.

*Crab green curry with rice noodle and vegetables in thaï flavor.*

33.00

Cookie burger d' agneau au beurre de citron et menthe, frites de patates douces.

*Cookie burger with lamb served with lemon and mint butter, sweet potatoes fries.*

30.00

Canard confit au curry, riz à la noix de coco et chutney de prunes.

*Slow cook duck curry with coconut rice and plums chutney.*

32.00

Faux filet de boeuf grillé, (250gr) salsa verde et reggiano, frites maison et roquette.

*Beef sirloin (250gr) grilled, served with salsa verde, rocket, reggiano and home made fries.*

39.00

Tartare de veau au poivron rôti, frites maison et salade de saison.


*Veal tartare with roasted pepper, home made fries and seasonal salad.*

38.00

Poulet glacé au caramel de nuoc-mam, wok de légumes et nouilles au saké.

*Glazed chicken with nuoc-mam, vegetables and noodle in saké.*

32.00

Tagliatelles fraîches, courgettes grillées au paprika fumé, féta et pesto d' amandes. 

*Fresh tagliatelles with grilled baby marrow, smoked paprika, feta and almond pesto.*

24.00

## Menu enfant. **Children Menu.**

Burger et frites. / *Burger and fries.* 14.00

Nuggets de Poulet maison, frites et légumes. / *Home made chicken nuggets, fries and vegetables.* 14.00

Penne Bolognaise ou Napolitaine 13.00

Pizza Barchetta Margherita 13.00



Plat Végétarien

Provenance des viandes :

Bœuf, Veau SUISSE

Agneau NOUVELLE-ZELANDE / AUSTRALIE

Volaille FRANCE / SUISSE