

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

ENTRÉES ET SALADES



Gaspacho glacé au basilic	8.00
Salade toute verte aux légumes croquants	8.00
Méli-mélo "pastèque féta"	14.00
Assiette de jambon cru et melon	24.00
Salade gourmande au chèvre chaud (Au poulet croustillant, jambon cru, ou tofu)	entrée 14.00 ou plat 24.00
"Summer Officine Detox Salad", sauce yaourt Quinoa, avocat, ananas, melon, pomme fruit, betteraves, salade, noix de pecan	entrée 12.00 ou plat 20.00
Plutôt poulet croustillant ou crevettes rôties	
Salade César iceberg	entrée 12.00 ou plat 20.00
Petit wrap à l'avocat (plat avec frites)	entrée 14.00 ou plat 24.00
Pita grecque au tzatziki (plat avec frites)	entrée 14.00 ou plat 24.00

NOS CLASSIQUES



Assiette de roastbeef maison (aiguillette de rumsteck cuite basse température) Bouquet de salade, sauce tartare & frites en plat	entrée 16.00 ou plat 29.00
Tartare de thon aux parfums Thai (Philippines / non menacé / label "friends of the sea") Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments & frites en plat	entrée 17.00 ou plat 32.00
Tartare de bœuf Officine Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments & frites en plat	entrée 19.00 ou plat 36.00
Entrecôte de bœuf Parisienne 250g Brochette de pomme de terre rôties au romarin, légumes du moment Sauces : chimichurri, beurre Café de Paris, crème fraiche oignon-moutarde	35.00

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

Steak de thon (Philippines) "vif aller-retour", sauce vierge tomates aux olives noires et câpres
Brochette de pomme de terre rôties au romarin, légumes du moment 36.00

Loup de mer méditerranéen (Grèce), sauce vierge aux citrons confits et basilic
Brochette de pomme de terre rôties au romarin, légumes du moment 24.00

Curry coco au tofu et à l'ananas
Beignets de légumes tempura et lentilles indiennes (100% végétal) 24.00

NOS PLATS SIGNATURES



Tartare de saumon gravlax (Norvège), aux agrumes et à l'avocat
Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments & frites en plat entrée 18.00 ou plat 29.00

Poulet croustillant, sauce BBQ à la bière
Bouquet de salade & frites 29.00

Cochon laqué à la bière et au miel
Frites, légumes du moment 28.00

Nos Burger salade Coleslaw, laitue et frites

Burger beef & bacon 24.00

Burger crispy chicken 24.00

Burger Vegi quinoa steak 22.00

EN GRANDE POMPE

Planchette de foie gras maison à partager (ou pas) 28.00

Filet de bœuf « à la plancha », 200g
Rossini (foie gras poêlé) + 8.00
Brochette de pomme de terre rôties au romarin, légumes du moment
Sauces : chimichurri, beurre Café de Paris, crème fraîche oignon-moutarde 44.00

Côte de bœuf Tomahawk pour deux
Brochette de pomme de terre rôties au romarin, légumes du moment
Sauces : chimichurri, beurre Café de Paris, crème fraîche oignon-moutarde par personne 49.00

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

PETITE TOUCHE SUCRÉE



Nos desserts sont amenés à changer régulièrement en fonction des arrivages et des coups de cœur du Chef.

Notre personnel de restaurant saura vous conseiller.

La tarte ou le gâteau du moment

8.00

Trilogie de gourmandises trilogie :

unité 4.00 / trilogie 10.00

ALLERGÈNES

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans nos produits.

PROVENANCE DE NOS VIANDES & POISSONS

Bœuf : Suisse – France
Porc : Suisse
Volaille : Suisse – France
Saumon : Norvège
Loup de mer : Grèce Thon : Philippines

HORAIRES & FERMETURE

DU LUNDI AU MERCREDI	09h-00h
JEUDI	09h-01h
VENDREDI & SAMEDI	09h-02h

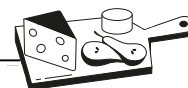
HORAIRES CUISINE

DU LUNDI AU SAMEDI	11h30-14h 18h30-22h30
--------------------	--------------------------

CARTE DES METS

INGRÉDIENTS DE SAISON & CUISINE MAISON, BIERES, APÉRITIFS, DIGESTIFS & COCKTAILS

NOS APÉRITIFS GOURMANDS À PARTAGER



Planchette fraîcheur (melon-pastèque)	14.00
Petite planchette de saucisson	12.00
Planchette sélection de fromages	14.00
Planchette sélection de charcuterie	18.00
Planchette « mixte »	18.00
Duo Vegan (houmous & guacamole)	18.00
Tartare de bœuf Officine	16.00
Tartare de thon aux parfums Thai	18.00
Planchette de foie gras maison à partager	24.00
Mini-burger de bœuf	18.00
Mini burger vegi	16.00
Beignets de légumes, sauce yaourt	16.00
Pilons de poulet marinés et frits, sauce BBQ à la bière	18.00
Spare ribs marinés	18.00
Petite pita grecque farcie (au poulet croustillant ou aux crevettes rôtie)	18.00
Petit wrap à l'avocat (au poulet croustillant ou aux crevettes rôties)	18.00

ALLERGÈNES

Notre personnel est à votre disposition pour toute information sur la présence d'allergènes dans nos produits.

PROVENANCE DE NOS VIANDES & POISSONS

Bœuf : Suisse – France
Porc : Suisse
Volaille : Suisse – France
Saumon : Norvège
Loup de mer : Grèce Thon : Philippines

HORAIRES & FERMETURE

DU LUNDI AU MERCREDI	09h-00h
JEUDI	09h-01h
VENDREDI & SAMEDI	09h-02h

HORAIRES CUISINE

DU LUNDI AU SAMEDI	11h30-14h 18h30-22h30
--------------------	--------------------------