

CARTE DES METS

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

ENTRÉES ET SALADES



Velouté de légumes de saison	8.00
Petit bol de salade	8.00
Carpaccio de noix de St Jacques au citron vert et piment d'Espelette Saladine de saison	16.00
Salade de "billes tomates-mozza", vinaigrette au basilic (avec jambon cru +2.00)	16.00
Salade de crevettes, à l'avocat et iceberg croquante & toasts	15.00
Salade gourmande Officine Laitue, tomates, concombre, gruyère, bacon grillé, croûtons, poulet croustillant	entrée 14.00 ou plat 20.00
"Quinoa Detox Salad, sauce yaourt au citron vert Quinoa, edamame, myrtilles, céleri branche, radis rouges, tomates, concombre, patate douce	entrée 14.00 ou plat 20.00
Assiette de roastbeef maison, sauce tartare "avec frites en plat"	entrée 16.00 ou plat 29.00

AUTOUR DU MONDE

Poke Bowl au thon rouge et saumon mariné Riz à sushis, ananas, algues wakamé, radis rouges, avocat, edamame (petits pois japonais)	24.00
Tonkatsu (escalope de cochon panée à la japonaise, sauce Hoisin) Nouilles sautées, saveur asia	26.00
Assiette orientale (Kefta d'agneau & mini-merguez) Taboulé fraîcheur à la menthe et petits légumes, sauce yaourt harissa et pain pita	26.00
Tacos au poulet croustillant Poulet crispy, guacamole, salsa de tomates. Frites de patate douce	29.00
Tacos végétarien (plat 100% végétarien) Guacamole, bolognaise de légumes aux haricots rouges et maïs. Frites de patate douce	24.00
Tagliolini verde con salvia Pâtes noires aux légumes verts croquants, sauce crème au parmesan et à la sauge	24.00

CARTE DES METS

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

NOS BURGERS (salade coleslaw + laitue + frites)



Burger beef & bacon (<u>plat signature Officine</u> , possible sans bacon)	24.00
Cheeseburger beef & bacon (possible sans bacon)	25.00
Burger crispy chicken	24.00
Burger USA pulled-pork (effiloché de cochon, sauce BBQ & Coke)	24.00
Burger Vegi (steak végétal)	22.00

LES CLASSIQUES



Planchette de foie gras maison à partager (ou pas)	28.00
Tartare de bœuf Bouquet de salade, pain grillé, beurre maison aux condiments & frites en plat	entrée 19.00 ou plat 36.00
Entrecôte de bœuf Parisienne 250g Pomme de terre rôties, légumes du moment Sauces : chimichurri, sauce vin rouge échalotes, sauce poivre vert	35.00
Filet de bœuf « à la plancha », 200g Rossini (foie gras poêlé) + 8.00 Pomme de terre rôties, légumes du moment Sauces : chimichurri, sauce vin rouge échalotes, sauce poivre vert	44.00
Côte de bœuf Tomahawk pour deux Pomme de terre rôties, légumes du moment Sauces : chimichurri, sauce vin rouge échalotes, sauce poivre vert	par personne 49.00
Poulet croustillant, sauce BBQ à la bière (plat signature Officine) Bouquet de salade & frites	32.00
Cordon bleu de volaille et jambon cru au Vacherin Fribourgeois Frites et bol de salade	32.00
Croq'Végan à l'avocat et au tofu (galettes lentilles-carottes) Frites de patate douce (<u>plat 100%végan</u>)	26.00

CARTE DES METS

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

PRODUITS DE LA MER

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

Filets de loup de mer, sauce vierge aux citrons confits

Salade fraîcheur iceberg et pommes de terre rôties

..... 29.00

" Salade Fancy Fish" (mix original des poissons que nous avons)

Thon rouge mi-cuit + loup de mer + saumon + noix de St Jacques

Bol de salade et pommes de terre rôties. Sauce crème au poissons et coquillage

..... 29.00

Depuis le 1er janvier 2007, tous les poissons servis crus ou pratiquement, doivent être congelés préalablement. Nous vous garantissons que cette mesure est strictement appliquée à l'Officine. Merci quant à votre confiance.

PETITE TOUCHE SUCRÉE



Crème brûlée à la vanille

..... 10.00

Brownie fondant au chocolat noir, glace vanille

..... 9.00

Cheesecake et compotée de fruits rouges, glace cassis

..... 9.00

Gâteau poire-caramel, glace châtaigne

..... 9.00

Nage d'ananas frais au rhum (possible sans rhum)

..... 9.00

" Un peu de tout" (brownie + cheesecake + poire-caramel + ananas frais au rhum)

..... 10.00

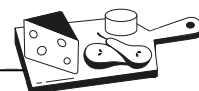
Glaces et sorbets, notre personnel saura vous conseiller

..... unité 3.50

CARTE DES METS

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

NOS APÉRITIFS GOURMANDS À PARTAGER



Planchette sélection de fromages	14.00
Planchette sélection de charcuterie	18.00
Planchette « mixte »	18.00
Trio Vegan & toasts (houmous, guacamole, frijoles mexicain)	18.00
Planchette de foie gras maison à partager	24.00
Fallafel de betteraves	18.00
Avocats crevettes & toasts	18.00
Mini-burger de bœuf	18.00
Mini burger de cochon (USA pulled pork)	18.00
Mini burger vegi	18.00
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
Cochon croustillant Tonkatsu sauce Hoisin	18.00
Wrap à l'avocat au poulet croustillant	18.00
Rouleaux frits Asia aux légumes	16.00
Croustillants de poulet, sauces cajun & BBQ	18.00
Boulettes de viande, sauce yaourt	16.00

Provenances de nos viandes et poissons :

Bœuf: Suisse, France Porc: Suisse Vollailles: Suisse, France Saumon: Norvège
Noix de St Jacques: Pays-bas Loup de mer: Grèce Thon: Phillipines (non menacé)