**CARTE DES METS** 

# ENTRÉES

Gravelax de truite - Crème agrume, toast	25.—
<b>Tartare végétarien</b> Betterave, champignon, potiron, pousse d'épinard	20.–
Velouté de champignon	22.—
SALADES	
Salade de chèvre chaud Salade, potimarron, fenouil, carotte, bacon, toast, chèvre chaud (Possible sans bacon)	25.–
Salade Gésar Œuf, poulet, parmesan, croûtons, tomate, sauce césar maison	27.—
<b>Poke bowl saumon fumé</b> Quinoa, patate douce, saumon fumé, avocat, poivron, carotte	22.—
PLATS	
Entrecôte à la parisienne Frites, salades, beurre maître d'hôtel	42.—
<b>Dos de cabillaud poché</b> Riz safrané, légumes croquants de saison	38.—
Parmigiana d'aubergines du chef	28.—
<b>Tartare de veau à la sauge</b> Huiles de truffe, frites	40.—
<b>Burger Officine</b> - servi avec des frites Bœuf, salade, Piquillos, fromage, bacon, ketchup de poivron, mayo ail (Possible sans bacon)	30.— noir

### **PIÈCES DE VIANDES**

A partager à deux ou pas

**Côte de bœuf -** 1kg

prix pour deux pers.: 150.—

Picanha de bœuf - 800 gr - 1 kg

prix pour deux pers.: 120.—

**Secreto Iberico de cochon -** 200 gr

35.-

12.-

### **Garnitures au choix**

Frites, salade, légumes croquants de saison

#### Sauces au choix

Ketchup, mayonnaise, sauce piquante, sauce gorgonzola, sauce poivre vert

### **DESSERTS**

10.—
10
10.–
10
(unité) 4.00

Café gourmand - mini crème brûlée, mini tiramisu, mini crumble

## APÉRITIFS GOURMANDS

Bol de frites	7.–
Bol de frites de patate douce	9.—
Saucisson fuet nature	12.–
<b>Planchette « mixte »</b> Jambon de serrano, mortadelle, finocchiona, gruyère, chèvre, reblocho	27.— n
Assiette san Daniel - 100gr	20.—
Quesadillas- gruyère, oignon confit	13.–
Tortillas - gruyère, guacamole	13.–
Chorizo grillé - sauce barbecue, oignon frits	24.—
Calamars frits - sauce tartare	24.—
Camenbert rôti - miel, noisette	20.—
Houmous et falafels de betterave - pois chiche	18.–
Planche tartinade Houmous pain pita, guacamole tortillas, tapenade pain	20.—
<b>Légumes croquants</b> - carottes, courgettes, céleri, sauce tzatziki	16.–
Croquetas de jambon - 8 pièces, sauce tartare	15.–
Croque monsieur	18.–
Tenders de poulet - sweet chili sauce	17.–
Bruschetta - scamorza, champignon de saison	23.—
Tapenade d'olives noires - anchois, pain toast	13.–
Mini-burger de bœuf	25.–



#### Provenances de nos viandes et poissons

Bœuf: Suisse Porc : Espagne Veau : Suisse Cabillaud: Océan Atlantique Saumon: Norvège Volaille : Suisse / France / Slovénie Charcuteries: Espagne / Italie Chorizo: Espagne Calamar: Italie

Prix en CHF, TVA incluse