

TAPENADE D'OLIVES faite maison	4,90
LARDONS DE MONTAGNE petit concombre à l'aigre-doux	4,90
PETITE TARTE FLAMBÉE fromage de chèvre à la crème roquette	6,90
SARDINES MILLÉSIMÉES 2019	11,90
TIA MARAA huître irlandaise 3 pièces marinade au citron	17,90
BOUILLON DE JOURS FESTIFS	9,50
crêpes aux fines herbes quenelle de semoule raviole souabe légumes racines	
VELOUTÉ AUX HERBES DU JARDIN	11,00
sot l'y laisses pôelés croûtons	
SALADE DE SAUCISSES	12,50
échalotes légumes à l'aigre-doux marinade de graines de moutarde	
TRIPES DE VEAU	15,50
fond de veau juliennes de légumes pommes de terre rôties	
FILET D'OMBLE CHEVALIER	17,50
légèrement fumé petite salade aux herbes vinaigrette au caviar pain rôti	
POT AU FEU FAÇON FÔRET NOIR	17,50
petits saucissons lardons Spätzle	
RAVIOLES SOUABES	19,50
bouillon de boeuf salade de pommes de terre et concombre oignons confits	
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT frite	19,50
pointes de salade marinade aux petits oignons et aux radis	
avec: pommes de terre rôties	6,40
TRUITE MEUNIÈRE	24,00
beurre aux amandes épinards aux échalottes pommes de terre à la ciboulette	
GOULACH DE JOUE DE VEAU	28,50
citron persil kohlrabi à la crème Spätzle	

SALADE AUX HERBES SAUVAGES	12,00
fines herbes crudités vinaigrette maison	
avec: fromage de chèvre caramélisé	8,50
chanterelles sautées persil à l'ail lardons	11,00
suprême de poulet rôti au soja et chili	12,00
 POKE BOWL vegan	16,50
quinoa tofu mariné mayonnaise au citron kimchi	
légumes marinade de soja	
 NEBRASKA BRISKET BURGER poitrine de viande cuite 48 heures	18,50
mayonnaise au chili doux poivrons à l'aigre-doux roquette cheddar fries	
 TARTARE DE BOEUF, mariné à l'ancienne	23,00
avec: pommes de terre rôties	6,40
30 g n25 oscietra imperial caviar	75,00
 TAGLIOLINI SAUTÉS	24,00
cêpes nage à la ciboulette	
 TRONÇON DE SANDRE	29,00
purée de pommes de terre concombre nage à la moutarde pommery	

DU GRILL LAVA

OJO DE AGUA RIBEYE STEAK	45,00
300g	
 GREATER OMAHA CLUB STEAK	118,00
ca 650g mûri sur l'os	
 GREATER OMAHA PORTERHOUSE STEAK	198,00
ca 1200g mûri sur l'os ca 45 minutes	

les trois viandes avec:

broccoli sauvage au yuzu et sésame | frites & beurre café de paris

CRÈME BRÛLÉE DE NOIX DE COCO mangue sorbet fruits exotiques	12,50
TARTE TATIN crème à la vanille glace à la crème aigre	13,00
GATEAU AU CHOCOLAT TIÈDE fraises marinées glace à la vanille	13,00
CHEESE CAKE yuzu framboise	13,50
SORBET GLACE	chaque boule 3,90