

CARTE "PREMICES DE N°20 PRINTEMPS"

ENTREES



Artichaut frit «alla giudia»
Crèmeux carbonara / Lardons (avec ou sans)

26.00



Terrine de lapin aux pistaches
Frisée / Condiment aux aromates de garrigue

25.00



Soupe de poissons du LEMAN
Truite / Féra / Brochet / Croûtons / Rouille

32.00



Escargots «IN & OUT»
Terre de cacao amer / Beurre persillade

29.00



Dents-de-Lion
Oeuf de Forel / Pickles / Chips de pain / Lardons (avec ou sans)

24.00

POISSONS



Filets de perche du lac LEMAN meunière
OU (selon arrivage)
Filets de perche IMPORT meunière
Sauce Aïoli ou tartare / Frites /
Supplément sauce Aïoli et tartare

48.00

39.00

3.50



Choucroute de la mer
Cabillaud / Saumon / Flétan fumé / Moules / Crevettes
Pommes de terre / Sauce vin blanc

42.00



Daube de céphalopodes
Calamar / Poulpe / Sèche / Moscardini / Fregola Sarda

42.00

VIANDES



Rognons de veau à la lie de Lavaux
Rösti maison / Echalotes snackées

39.00

Ossobuco de veau
Risotto Aquarello au safran & citron / Sauce gremolata

45.00



Filet de boeuf
Tombée d'épinards / Pommes Pont-Neuf / Sauce poivre vert

54.00



Magret de canette
Coeur d'artichaut / Riz sauvage / Sauce moutarde & miel

42.00

VEGETARIEN

Gratinée d'asperges vertes
Parmesan / Oeuf au plat

39.00

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

PERCHES IMPORT 25.00
Frites / Légumes

ENTRECOTE DE BOEUF 25.00
Frites / Légumes

TAGLIATELLES 14.00
Tomate ou nature

- En cas d'allergie alimentaire, merci de nous le signaler au moment de votre commande. Nous nous ferons un plaisir d'adapter le plat de votre choix, dans la mesure de nos possibilités.
- Pour toute consommation d'une entrée uniquement, une majoration de CHF 10.- sera demandée au couvert. Nous vous remercions de votre compréhension.
- L'ensemble de nos plats sont faits maison et avec amour, pour votre plaisir.
- L'origine des produits est affichée sur l'ardoise du restaurant.

Prix en CHF / TVA 8.1 % et service compris.