



business trip menu

– chf 34 –

Choisissez
les 3 étapes
de votre voyage

Assiette Supplémentaire CHF 12
Desserts CHF 10



Pour prolonger votre périple
avec un verre de vin...
Demandez à notre équipe!

DU MARDI AU VENDREDI
de 12H à 14H

Nous nous tenons à votre disposition pour
tous renseignements complémentaires concernant les
allergènes présents dans nos plats

europe

FLOWERS OF WINTER

Velouté de choux-fleur,
crème fouettée à la noisette

BETTER THAN BUTTER

Burrata assaisonnée à l'huile d'olive et à la fleur de sel, pain aux céréales,
compote d'orange / pamplemousse au romarin et à la pistache

FORGET ME NOT

Fine tarte de légumes oubliés
purée de marron et en copeaux

THE SAINT

Noix de Saint-Jacques snackées, purée de cerfeuil tubéreux à l'anis étoilé,
son coulis de cresson au poivre de Jamaïque, vinaigrette noix

asia

TATAKI DYNAMO

Tataki de bœuf rumsteak mariné au soja, navet daikon en pickles,
vinaigrette de poivron tricolore relevé au piment

POULPE FICTION

Tentacules de poulpe cuites fondantes à la sauce teriyaki,
guacamole aux agrumes frais / confits et noisettes torréfiées

C'EST FOU LE TOFU !

Curry de tofu à la noix de coco, pousses de bambou et soja,
haricots verts servis avec du riz jasmin

BONE-IN SHANGHAI

Travers de porc fondants cuits au four pendant 12 heures,
sauce maison « sweet – chilli »

middle east & africa

GOLDEN TREASURES

Quartiers de patates douces rôtis aux cinq épices,
crème rafraîchit à la citronnelle

KING OF THE SUQ

Salade automnale autour de la betterave,
vinaigrette huile d'olive citronnée

SAILING TO ALGIERS

Filet de loup snaké à la plancha en chermoula,
purée de panais cardamome / carvi et céleri glacé

SHEIKH SHACK

Keftas d'agneau épicés, pommes de terre « makhouda »
et duo de sauces douces et piquantes

americas

ELECTRIC SASHIMIVICHE

Sashimi de thon rouge façon ceviche au pamplemousse,
piquillos et fleur de Sichuan

SEASIDE SAMBA

Filet de cabillaud rôti en « Moqueca »,
coulis de poivron rouge et pop-corn

EAT ME BABY BURGERS

Mini burgers au bœuf, chips de bacon,
cheddar et oignons confits

BARBACOA MARQUITOS

Tacos de bœuf braisé aux piments mexicains,
salsa au chipotle, crème acidulée et queso fresco

desserts

RASPBERRY HEART

Fondant au chocolat noir et cœur framboise servi avec une glace à la vanille

CAFE GOURMAND

Un assortiment de mignardises pour accompagner votre café / espresso



menu de la semaine

Semaine du 04 février, 2019

la mer

Beau pavé de saumon label rouge farci à la tapenade
Wedges de pomme de terre cuite au four
Déclinaison de carottes
CHF 22

la prairie

Magret de canard laqué au miel épicé
Ananas snaké et salade de pousses croquantes
Riz jasmin
CHF 26

la coupe

Tartare de bœuf aux condiments italiens
Pousses assaisonnées
Toasts et frites
CHF 29