

lunch at eat me

Les Samedis

europe

BETTER THAN BUTTER [CHF 18]

Burrata farcie à la confiture de framboise au Xérès, pistaches, huile d'olive au basilic, toasts de pain aux céréales

Burrata filled with a homemade jam of raspberry and sherry vinegar, pistachios, basil-infused olive oil, wholegrain toast

RETURN OF THE SAINT [CHF 22]

Noix de Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, purée de céleri, pomme Granny Smith et noisettes torréfiées, bouillon de volaille perlé

Scallops delicately pan-fried in salted butter, celeriac purée, Granny Smith apples and roasted hazelnuts, topped with a light chicken broth

FESTIVAL IN FRIBOURG [CHF 21]

Notre foie gras en deux façons : la terrine à la vanille Bourbon, moutarde de Bénichon et cacao ; l'escalope poêlée sur une cuhaule toastée et vin cuit de Fribourg

Duo of duck foie gras: vanilla flavored terrine accompanied by Bénichon mustard and cacao; pan-seared escalope served with saffron brioche and vin cuit from Fribourg

TARTARE TICINO [CHF 14]

Tartare de bœuf à l'italienne et ses toasts de aux olives

Beef tartare seasoned with truffle oil, olives and Parmesan, served with toasted olive bread

americas

EAT ME BABY BURGERS [CHF 10]

Mini burgers au bœuf, bacon croustillant, cheddar et oignons confits

Mini cheddar cheeseburgers with crispy bacon and caramelized onions

americas

BORN IN THE USA [CHF 15]

Gaufres au "cornbread", chèvre frais fumé et noisettes, pickles de butternut, pousses d'épinards, pommes, canneberges, grenade et vinaigrette au sirop d'érable

Cornbread waffles with smoked hazelnut goat cheese, pickled butternut, spinach, apples, cranberries, pomegranate, and a vinaigrette of maple syrup

ELECTRIC SASHIMIVICHE [CHF 16]

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

Tuna sashimi prepared ceviche-style with grapefruit, lime, smoky peppers & Sichuan button flowers

¡VIVA MEXICO! [CHF 14]

Enchiladas façon cochinita pibil au porc braisé, épices achiote, cheddar, pico de gallo, jalapeños et oignons en pickles

Achiote-spiced pork enchiladas, cheddar cheese, pico de gallo, pickled onions, and jalapeños

asia

GADO-GADO [CHF 12]

Salade indonésienne de légumes croquants, tempeh frit, pickles de choux chinois, poivrons et gingembre confits, sauce aux cacahuètes

Indonesian salad of crunchy mixed vegetables, fried tempeh, pickled Chinese cabbage, confit of red bell peppers and ginger, peanut dressing

THE IMMORTAL DUCK [CHF 16]

Tataki de magret de canard aux épices asiatiques et au Porto, champignons shimeji au café et aïoli à l'ail noir

Tataki of duck breast in Asian spices & Porto, with shimeji mushrooms marinated in coffee & black garlic

BONE IN SHANGHAI [CHF 18]

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

Slow-cooked pork spare ribs rubbed with our tangy Asian marinade and served with a homemade sweet-chili sauce

middle east & africa

HMMMMUS [CHF 10]

Délicate purée de pois chiches aux herbes fraîches, pain pita artisanal

Purée of chickpeas topped with herbs, olive oil, and served with artisanal pita bread

UNDER THE SUMAC [CHF 16]

Beau pavé de cabillaud cuit en croûte d'olive, artichaut en purée onctueuse, féta et pain croustillant

Filet of cod seared à la plancha with an olive crumble, creamy artichoke purée topped with feta and croutons

HARISSA CHOP HOUSE [CHF 20]

Côtelettes d'agneau marinées à la harissa, purée de pois chiches à la menthe et au tahini, émulsion à la coriandre

Harissa-marinated lamb chops, purée of chickpeas, tahini and mint, emulsion of coriander

desserts

HEART NOUVEAU [CHF 12]

Fondant au chocolat noir 72%, sphérification framboise, glace au yaourt au lait des alpes

72% dark molten chocolate cake, spherified raspberry, Alpine yogurt ice cream

THE PERENNIAL TART [CHF 12]

Tarte au citron vert / verveine, meringue, gel à la liqueur de sureau

Lime and verbena tart, meringue and gel with elderberry liqueur

L'OR DU JURA [CHF 12]

Crème brûlée au vin jaune du Jura, glace aux noix et tuile aux amandes

Crème brûlée of vin jaune from the Jura, walnut ice cream and baked almond wafer