

COTÉ FROID



TARTARE DE THON – CHF 22

Sauce au fruits de la passion, sésame, lait de coco

CEVICHE DE POISSON BLANC – CHF 21

Sauce leche de tigre maison

GRAVELAX DE SAUMON– CHF 18

Sauce à l'aneth et son pain grillé

NOTRE GUACAMOLE – CHF 12

Avocat, échalotte, citron vert, huile d'olive

TARTARE DE TOMATE BINÔM' – CHF 15

Siphon de Burrata, sorbet artisanal au basilic

COTÉ CHAUD



MINI BURGER (2 pièces) – CHF 22

Pulled pork, cheddar fondu, confit d'oignons, bacon et sa sauce maison smokky bbq

TACOS (2 pièces) – CHF 18

Galette de maïs maison, éffiloché de canard, pickles d'oignons, padron et sa mayonnaise saté sésame

L'ESPAGNOLE (3 pièces) – CHF 14

Tortilla maison, émietté de jambon croustillant, et ses sauces aïoli et mojo rojo maison

ROULEAU D'AUBERGINE (2 pièces) – CHF 13



Crèmeux de ricotta parmesan et sauce tomate provençale maison

POUPLPE GRILLÉ – CHF 23

Gaspacho blanc Ajo Blanco

COTÉ FRIT



CROQUETAS DES CHEFS (3 pièces) – CHF 16

Onctueuse sauce au jambon enroulée de chapelure
à l'oignon frit — mayonnaise loco maison

MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE – CHF 13

Sauce gruyère et sa chips de parmesan

TOMME VAUDOISE FRITE – CHF 14

Compotée d'oignons

CALAMARS FRITS – CHF 15

Sauce tartare maison

DESSERTS



PUDDING CHOCO-MYRTILLE – CHF 13

Caramel au beurre salé

GATEAU À L'ORANGE – CHF 18

Shot Choco Gin - Distillerie
du Léman à Assens

BROWNIE CHOCOLAT– CHF 13

Noix, graine de courge

PERLES DE TAPIOCA– CHF 10

Et son coulis de mangue

GLACE ARTISANALE (1 boule) – CHF 4

Vanille, chocolat, coco, mangue, citron

SALADE DE FRUITS – CHF 8

Fruits du moment