



Les Boissons

Apéritifs

Gin	850 F
Vodka	900 F
Whisky	900 F
Ricard	800 F
Martini Blanc	650 F
Martini Rouge	650 F

Bières en bouteille 33cl.

Hinano	500 F
Hinano Ambrée	550 F
Hinano Gold	600 F
Heineken	600 F
Desperados	800 F
Carona	900 F

Eau

San Pellegrino 1 L	500 F
Gerolsteiner 75 cl	450 F
Gerolsteiner pomme 50 cl	350 F
Gerolsteiner 50 cl	300 F
Badoit 1 L	500 F
Perrier 33 cl	300 F
Sirops Menthe, Grenadine	50 F

50 cl 1 L

Eau Royale 200 F 250 F

Eau Volvic 250 F 300 F

CocaCola (coca, zero, Light)	300 F
Orangina, Sprite	300 F
Jus Jockey (coca, banane)	320 F
Rotul (mangue, ananas)	300 F
Jus Frais (orange, pomme, carotte)	700 F

Petit Déjeuner

• Oeufs sur plat	500 F
• Omelette nature	500 F
• Omelette complète (cambon, tomates, oignons, champignons)	950 F
• Suppléments jambon ou fromage ou bacon	100 F

• Mini Viennoiserie Chocolatine / croissant / pain aux raisins / chaussons aux pommes	100 F
• Financier nature	100 F
• Mini moelleux au chocolat	250 F
• Pancake (2 pièces) uniquement le samedi	300 F
• Quiche	400 F

• Pâtisseries vitrine	500 F
-----------------------	-------

• Poisson frit (avec oignons, tomates et soya)	800 F
• Poisson cru au lait de coco	850 F
• Assiette brunch uniquement le samedi (croissant cru au lait de coco + fri fri + pua roti + oeuf sur le plat)	1500 F

• Espresso ou Café long	290 F
• Thé Kusmi Tea ou Dammann	350 F
• Café crème	340 F
• Jus de fruits frais	700 F

Le Chaud

Entrecôte et sa sauce	1 900 F
Bavette à l'échalotte	1 900 F
Magret de canard / sauce aux oignons	2 100 F
Tagine de souris d'agneau	1 900 F
Lasagnes de boeuf et salade	1 700 F
Tagliatelles au saumon	1 700 F
Le Burger maison (steack haché frais & croustilles d'oignons)	1 400 F
Le Fish Burger	1 400 F
Crevettes au curry & lait de coco	1 900 F
Steak de la mer	1 900 F
Filet de Poisson et sa sauce	1 900 F

Accompagnement au choix

Sauces :

Barbecue, poivre, roquefort, cépes, échalottes

Les Diets

Crevettes au pesto	1 900 F
Pavé de saumon & citron	1 900 F
Suprême de volaille mariné aux herbes	1 850 F
Poisson cru Diet (tofu, soja et légumes grillés)	1 900 F

Accompagnement au choix

Accompagnements :

Frites, riz blanc, riz complet, pâtes, salade verte, crudité, légumes du jour, spaghetti semi-complètes

Les Salades

Salade Thaï 1 700 F
Mix de salades, lamelles de boeuf marinées au citron vert et piments, légumes grillés, coriandre fraîche, grainet de sésame, vinaigre, huile d'olive, citron, soya

Salade Chèvre chaud 1 700 F
Mix de salades, fromage de chèvre râlé au miel sur pain de campagne copeaux de comté, huile d'olive et tournesol, moutarde à l'ancienne, vinaigre de cidre

Salade Tahitienne 1 700 F
Mix de salades, choucroute & croquettes de thon, fe, patates douces, ananas (selon saison) citron vert, soya, vinaigre, huile d'olive

Salade Paysanne 1 700 F
Mix de salades, légumes, pommes de terre, oeufs pochés, croûtons, tomates, noix, huile d'olive et tournesol, vinaigre de cidre

Club Saumon 1 900 F
pain de campagne, salade, aïoli, saumon fumé, crème d'aneth, citron

Les Poissons

Poisson cru au lait de coco	1 850 F
Poisson cru à la javanaise	1 850 F
Carpaccio de thon	1 850 F
Sashimi de thon	1 850 F
Chaud/froid de thon	1 850 F
Tartare de thon	1 850 F
Duo au choix	2 050 F
Trio au choix	2 250 F

Accompagnement au choix

Menu touristique 3 900 F

Les Desserts

Tarte Tatin à la Papaye	750 F
Profiteroles au chocolat	750 F
Moelleux au chocolat et sa glace Vanille	850 F
Crème brûlée à la framboise et coco	750 F
Trio Gourmand : Verrine mousse au chocolat, Verrine Panacotta, Verrine Tiramisu	750 F
Desserts vitrine du Jour	500 F

Café

Espresso (illy ou lavazza)	290 F
Café long	290 F
Café crème	340 F
Café mokka	400 F
Thé	350 F
Chocolat chaud	400 F
Café viennois	450 F

Digestifs

Get 27	800 F
Get 31	900 F
Poire (eau de vie)	1000 F
Cognac	1200 F
Armagnac	1400 F