

# Carte d'été

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Notre plat du jour, le midi

25.-

## Antipasti

Salade du moment	16.-
Velouté du moment	18.- / 24.-
Salade d'été	16.-
Burrata et variation de tomates multicolores, sauce au pesto	26.-
Carpaccio de poulpes à la « Bellini »	28.-
Tartare de loup de mer, Granny Smith et salicornes citronnées	26.- / 36.-
Tartare de bœuf suisse sur toast, assaisonné à la fleur d'huile d'olive, mayonnaise à l'estragon et truffes d'été	25.- / 35.-

## I primi

Risotto au safran, os à moëlle et poudre de laurier	30.-
Risotto portofino et gambas rouges marinées, tomates datterino confites	44.-
Gigli toscani à la « Nerano »	26.-
Raviolis farcis à la burrata et thym citronné, crème d'aubergine violette légèrement fumée	34.-
Tagliolino « maison » au homard	68.-

Pour accompagner votre repas,  
directement de notre cave

Notre sélection de 30 Crus au verre  
Notre Grande Carte des Vins et Champagnes

\*

## I secondi

Pavé de saumon d'Ecosse label rouge façon teriyaki, ruban de carottes à la crème et gingembre confit, by Alain Senderens	38.-
Dorade royale farcie aux parfums méditerranéens, déclinaison de courgettes	39.-
Dos de cabillaud confit à l'huile d'olives extra vierge, passatina di ceci et julienne de pois gourmands, émulsion au basilic	42.-
Suprême de volaille farci aux olives vertes, pleurotes et pommes de terre vitelotte rôties	38.-
Tagliata de bœuf, légumes d'été confits et ketchup aux poivrons	54.-
Filet de veau à la milanaise pané aux grissini et romarain, saladin de roquette, tomates datterino et copeaux de parmesan, crème balsamique	61.-

## I formaggi e dolci

Assortiment de fromages italiens, pain aux céréales, confiture de fruits rouges	18.-
Coupe de fraises et crème double	14.-
Nage de fruits frais et granita à la menthe	14.-
Tarte au citron et meringue italienne	14.-
Mœlleux au chocolat et cœur de caramel, glace vanille (sans gluten)	14.-
Cheesecake à la fraise et verveine	14.-
Déclinaison de fruits frais de saison	18.-
Café gourmand (3 mignardises du moment)	12.-

Nos prix sont en francs suisses et s'entendent TVA 7,7 % comprise

© Arthursgroup

Plat végétarien sur demande

Bœuf et veau d'origine suisse - Volaille, loup de mer et dorade d'origine française - Cabillaud d'origine norvégienne