

**ENTRÉES**

<b>FEUILLES DE SALADE DE SAISON</b> 	Petite	9
Et ses quelques graines Bio	Grande	14
<b>OS À MOELLE RÔTI</b> 	1 pièce	12
Flocons de sel et pain toasté	2 pièces	21
<b>OS À MOELLE RÔTI TRUFFE NOIRE</b> 	1 pièce	16
Flocons de sel et pain toasté	2 pièces	28
<b>LES HUÎTRES N°3</b>	6 pièces	21
Fine de claire, Marennes d'Oléron, Servies avec pain de seigle au beurre Vinaigre échalote et citron	Huître supplémentaire	3.50
<b>TERRINE DE FOIE GRAS DES LANDES MAISON</b>		26
Compotée de poire à la vanille, pain toasté		
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE MOITIÉ-MOITIÉ</b> 		16
<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE MAISON</b>	Petite	17
Croûtons et rouille	Grande	26

**LES BEST-SELLERS**

<b>TIMES GRILL CAESAR SALAD</b>	Petite	17
Laitue romaine, parmesan Reggiano Croûtons et lard fumé	Grande	25
Servie avec du poulet grillé ou des gambas marinées	Petite	23
	Grande	31
<b>TARTARE DE BOEUF SUISSE "CLASSIQUE"</b>		28
Cornichon, échalote, câpre, persil Mesclun et pommes frites		
<b>TARTARE DE BOEUF SUISSE TRUFFE &amp; PARMESAN</b>		42
Mesclun et pommes frites		
<b>BURGER SLB (ST-LEGIER / BLONAY)</b>		35
Pain buns du boulanger, steak de bœuf de St-Légier (200 gr) Sauce maison, fromage de Jaman, lard croustillant Servi avec salade et pommes frites		
Avec foie gras grillé (sans bacon)		39

**BUSINESS LUNCH**

<b>ENTRÉE</b>	12
Mesclun de salade au balsamique Canard confit, tomates et toast de foie gras	
<b>PLAT PRINCIPAL</b>	22
Sauté de veau aux bolets Pommes accordéon et légumes racines	
<b>DESSERT</b>	14
Café gourmand	

**MENU COMPLET 42****VÉGÉTARIEN** 

<b>ORECCHIETTE AUX LÉGUMES ET CURRY</b>	22
Tofu fumé et écume lime kaffir	

**LES VIANDES MATURÉES**

<b>L'ENTRECÔTE PARISIENNE SUISSE</b>	180 gr	39
Maturée 4 semaines minimum	250 gr	49
Garniture et sauce à choix incluses		
<b>L'ENTRECÔTE LIMOUSINE DE ST-LEGIER</b>	180 gr	48
Maturée 5 semaines minimum	250 gr	62
Garniture et sauce à choix incluses		
<b>LE FILET SUISSE</b>	180 gr	54
Maturée 3 semaines minimum	250 gr	65
Garniture et sauce à choix incluses		

**Garnitures à choix** : Pommes frites, salade, épinards frais à l'ail, Macaroni "Moitié-Moitié", mousseline d'Agria au beurre, Champignons de saison en persillade

**Sauces à choix** : Beurre maître d'hôtel, chimichurri, trois poivres Roquefort, jus à la truffe (supplément de CHF 4.-)

**LES GRILLADES DE LA SEMAINE**

<b>VIANDE</b>	39
Filet de porc « Pata Negra » ibérique grillé, jus au chorizo Topinambours et échalotes confites Garniture à choix	
<b>POISSON</b>	33
Pavé de thon grillé au poivre citron et sésame Pak choï, ananas grillé, jus soja-gingembre Garniture à choix	

**POISSON**

<b>LA SOLE DES CÔTES HOLLANDAISES</b>	49
Grillée, environ 350gr, servie entirée Beurre meunière au citron et amandes, salade de cresson Garniture à choix	
Servie levée	+ 10

**FROMAGES & DESSERTS**

<b>L'ASSIETTE DÉGUSTATION</b>	14
4 fromages au choix et ses accompagnements	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	14
<b>TRIO DE MOCHI GLACÉS</b>	15
Saveurs exotiques, coulis mangue	
<b>MI-CUIT CHOCOLAT, PASSION, COCO</b>	15
<b>GLACE ET SORBET MAISON</b>	4.50
La boule	2
Supplément sauce chocolat ou supplément crème	
<b>Glaces</b> : Vanille Bourbon, chocolat, caramel beurre salé, pistache Baileys, rhum-raisin, café	
<b>Sorbets</b> : Citron, pomme verte, abricot, griottes, poire	

Provenance des mets : Bœuf, veau, poulet / Suisse  
Truffe noire melanosporum, foie gras / France  
Porc / Espagne Poissons de roche / Méditerranée Thon / FAO071