

ENTRÉES

SALADE ALGUES	18.-
mélange d'algues, courgettes pickles, sauce sésame vinaigrée	
GAMBERI VIOLA-ROSA CRUES	25.-
pêches, nectarines, tomates datterino, verveine, basilic	
CEVICHE SÉRIOLE *	28.-
leche de tigre, gel gingembre, céleri, coriandre, oignons pickles, jalapenos	
SASHIMI THON ROUGE *	29.-
pastèque, raisins de mer, gelée fleurs de sureau	
FRITTO MISTO	24.-
calamaretti, crevettes, poissons, courgettes, sauce aigre-douce	

POULPE & CO EN ENTRÉE

CARPACCIO POULPE	23.-
haricots verts, olives, câprons, mayonnaise tomate séchée	
SUPIONS GRILLÉS	23.-
ail, piment, mayonnaise de céleri, citron	

FRUITS DE MER CRUS *

SEICHE en LAMELLES	80 gr	22.-
GAMBERI VIOLA	6 pces	18.-
LANGOUSTINES	3 pces	45.-
HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3	6 pces	24.-
maison Poget		
PLATEAU OCTOPUS		60.-
6 huîtres, 6 gamberi viola, seiche en lamelles		

Provenances poissons, crustacés : Sur ardoise selon arrivage

Provenances viandes : Bœuf CH

Pour toute question concernant les allergènes, sollicitez notre équipe

TVA 7.7 % et service inclus | 1 CHF = 1 Euro

PLATS

RISOTTO BURRATA à la tomate jaune, coulis de basilic	35.-
LINGUINE VONGOLE algues nori	37.-
RAVIOLI MAISON AUBERGINE-RICOTTA tartare de thon rouge, tomates, amandes	39.-
DAURADE SNACKÉE fleurs de courgette en tempura farcis à la scamorza et anchois, sauce menthe	41.-
POISSON ENTIER SELON ARRIVAGE * grillé au feu de bois, mousseline de pomme de terre, légumes de saisons	44.-
TAGLIATA BŒUF * crème parmesan, coulis de roquette, tomates confites et balsamique	48.-

POULPE & CO EN PLAT

SALADE DE POULPE tomates, céleri branche, cébettes, pickles oignons, câprons, olives, citron	39.-
POULPE GRILLÉ au feu de bois, déclinaison de poivron, piquillos frits à la fêta	39.-

DESSERTS & FROMAGES

FROMAGES * de chez Bruand	19.-
COMME UNE CERISE crèmeux vanille, compotée et coulis de cerises	15.-
FIGUES RÔTIES mousse de mascarpone, crumble de noix, glace violette	15.-
MOUSSE CHOCOLAT NOIR éclats coco, glace noix de coco	15.-
CAFÉ THÉ GOURMAND 4 douceurs	15.-

*Hors Thefork