

<i>Vins ouverts</i>		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Blancs	Féchy	7.-	14.-	21.-	38.-
	Bourgogne	7.-	14.-	21.-	38.-
Rosé	Merlot Tre Fratelli	7.-	14.-	21.-	38.-
	Château Clarke	7.-	14.-	21.-	38.-
Rouges	Dôle	7.-	14.-	21.-	38.-
	Chianti	7.-	14.-	21.-	38.-
	Bordeaux	7.-	14.-	21.-	38.-

Flûte de Champagne, brut	25.-
Flûte de Champagne, rosé	27.-

<i>Apéritifs</i>		4cl	18 - 23 %	17.-
Cynar	4cl	18 - 23 %	17.-	
Campari	4cl	18 - 23 %	17.-	
Punt e Mes	4cl	18 - 23 %	17.-	
Sherry, Tio Pepe	4cl	18 - 23 %	17.-	
Porto rouge ou blanc	4cl	18 - 23 %	17.-	

<i>Cocktails</i>		Avec alcool :		
		Smash (Campari, Champagne, Jus d'oranges)	25.-	
		Tiebreak (Aperol, Jus d'oranges, jus de pamplemousses et jus de citron)	25.-	
		Sans alcool :		
		Snack Fruit Punch (Jus d'oranges, Jus de pamplemousses, jus de pêches, Cranberry, Bitter Lemon)	19.-	
		Green Colada (Coco, Jus de pêches, sirop de menthe)	19.-	
		Thé glacé du Snack	9.-	

<i>Bières</i>			
	Suisses	15.-	
	Etrangères	17.-	

<i>Eaux minérales</i>			
	Eaux minérales	9.-	
	Limonades	9.-	

<i>Jus de fruits</i>			
	Orange	11.-	
	Pamplemousse	11.-	
	Tomate	11.-	

<i>Cafés et thés</i>			
	Espresso	7.-	
	Cappuccino	7.-	
	Café noir, thé (tasse)	7.-	
	Café, thé, infusions, chocolat	12.-	

Inklusive Service und 8% MwSt. Y compris service et 8% T.V.A. Service charge and 8% V.A.T. included

<i>Mets froids</i>		
	Buffet estival Summer buffet	37.-
	Salade verte ou mêlée Green or mixed salad	22.-

<i>Snacks</i>		
	Croque-Monsieur Ham and cheese toast	24.-
	Club-Sandwich de dinde avec pain blanc ou complet Club-Sandwich with French fries and bread	35.-
	Hamburger de bœuf pur Simmental Simmental beef Hamburger	34.-
	Hamburger de poulet Suisse à la rucola et légumes grillés Swiss chicken burger with rucola and grilled vegetable	34.-

<i>Pâtes</i>		
	Cannelloni d'épinards et ricotta aux chanterelles et tomates datterini aux basilic Spinach and ricotta Cannelloni with chanterelles, datterini tomatoes and basil	32.-
	Fusilli aux artichauts, tomates datterini et citron rapé au bottarga Fusilli with artichokes and datterini tomatoes grated lemon and bottarga	34.-
	Pâtes selon votre choix Pasta of your choice	32.-

<i>Au feu de bois</i>			
	La grillade du jour Grill speciality of the day		Prix sur demande Price on request
	Médaille d'Espadon grillé à la méditerranéenne Grilled Swordfish medallion Mediterranean style	39.-	
	Rumpsteak Simmental mariné façon « Robespierre » Marinated Simmental rump steak "Robespierre" style	38.-	
	Poussin de la ferme grillé au piment d'Espelette et thym Grilled spring chicken with Espelette pepper and thyme	36.-	
	Saucisse de veau grillée à la moutarde de Meaux Grilled veal sausage with Meaux mustard	26.-	
	Spare-ribs country-style à la sauce barbecue, servis sur ardoise Country style Spare-ribs with barbecue sauce, served on hot stone	28.-	

<i>Douceurs</i>		
	Pouding d'été aux fruits rouges Summer pudding with red fruits	24.-
	Fraises fraîches à la crème de gruyère Strawberries with Gruyère cream	24.-
	Café glacé cappuccino Iced cappuccino coffee	24.-

L'origine de nos volailles et viandes
Volaille : Suisse, France / Veau et porc : Suisse / Agneau: Australie
Bœuf : Suisse et Etats-Unis