



ALEXANDRE NOIREAUX
CHEF DE CUISINE
VOUS PROPOSE
SA CARTE DE PRINTEMPS

« A L'ONDE L'ON DINE »

ENTREES

Salade mêlée	12
L'œuf croustillant,	30
aux asperges et morilles, sabayon au vin jaune	
Chair de tourteaux au céleri,	32
avocat et pamplemousse	
Carpaccio de Féra du Léman fumé à froid,	32
vinaigrette de cresson et radis	
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau,	DEMI 29 42
Asperges de Cavillon, sauce hollandaise aux fines herbes	36
Mini sardines « La Brujula N° 124 »,	32
beurre au miso et piment d'Espelette	
Capuccino d'asperges blanches, émulsion à l'ail des ours	18

POISSONS & CRUSTACES

Filets de perche du Léman,	54
pommes allumettes & salade verte	
Dos de maigre grillé, flambé à l'absinthe,	58
croquant de fenouil	
Frégola sarda aux langoustines snackées ,	62
jus aux sucs de crustacés	

VEGETARIEN

Risotto aux asperges et morilles	34
Cromesquis de pois chiche, champignons et tofu	28
Fricassée de légumes printaniers et pommes nouvelles	32

DU GRILL

Crapaudine de coquelet au romarin (CH)	39
Filet de bœuf Angus 200gr (CH)	56

POUR DEUX PERSONNES

Chateaubriand de boeuf Angus 400gr (CH) (prix par personne)	58
--	-----------

DE LA BROCHE

LAISSER VOUS TENTER PAR LES SUGGESTIONS DU CHEF SELON ARRIVAGE

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites allumettes	6
Gratin de pommes de terre	6
Fricassée de champignons	8
Cassolette de légumes de saison	8

LES SAUCES – Hollandaise à l’ail des ours – Chimichurri – Vigneronne – Aux poivres

Les « Plats Grill & Broche » sont accompagnés d’une sauce de votre choix, d’une fricassée de pommes de terre et légumes de saison ou frite allumette.

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages affinés	19
Savarin aux fruits exotiques,	15
crème légère à la vanille et sorbet PaBaMa	
Pavlova aux fraises gariguettes, crème double de Gruyère	18
Trio de chocolat noir, noix de pécan et fleur de sel	15
Tarte fine aux pommes, « pour 2 pers » (prix par personne)	12
glace reine des prés	
Assortiment de glaces et sorbets maison	15

Inclus TVA 7.7%

MENU CHAPLIN/ 59

Amuse bouche

L'œuf croustillant,
aux asperges et morilles, sabayon au vin jaune

Coquelet grillé en crapaudine mariné aux herbes,
frites allumettes

Savarin aux fruits exotiques, crème légère à la vanille et sorbet PaBaMa

MENU PLAISIR/98

Menu du chef sans la 2^{ème} entrée

MENU DU CHEF/ 130

Amuse bouche

Chair de tourteaux au céleri,
avocat et pamplemousse

Frégola sarda aux langoustines snackées,
jus aux sucs de crustacés

Pièce de viande du moment rôti au grill,
purée de pommes de terre à la truffe noire

Brillat Savarin,
saladine de mâche à l'huile de noisettes torréfiées

Pavlova aux fraises et crème double de Gruyère

Sélection du Sommelier

Un verre de vin par plat

70 (par personne)