

Pour les enfants : un plat en ½ portion au choix, glace 14.00

Pour commencer

Salade de poulpes 17.00

Coquilles st Jacques, pistou d'ail des ours et asperges 19.00

Jambon cru de Savoie 18.50

Malakoffs de nos amis du "café vaudois" de Nyon 18.50

Foie gras frais à la Petite Arvine 26.00

Planche apéritif à partager pour 2 pers 28.00

Tataki de thon et sa chantilly de wasabi 19.50

Les poissons

Filets de perches, sauce au citron, pommes frites, salade verte 33.00

Filet d'omble chevalier juste meunière 35.00

Poulpes grillés sauce chimichouri 36.00

Coquilles st Jacques, pistou d'ail des ours et asperges 35.00

Poissons du Léman, selon la pêche : féra, truite, brochet, perche...

Filets de perches meunière, pommes frites, légumes, salade verte 36.00

Les viandes origine France et UE

Burger maison (échine de porc, steak charolais), frites 22.00

Carré d'agneau jus au romarin 36.00

Entrecôte charolaise beurre maître d'hôtel ou champignons 37.00

Suprême de volaille morilles et vin jaune en cocotte (25minutes minimum) 30.00

Les desserts

Assiette de 4 fromages 13.00

Tiramisu, tarte du moment, Crème brûlée, moelleux au chocolat 11.00

Glaces (vanille, chocolat, café, caramel, rhum-raisin, génépi)

Sorbets (fraise, bergamote, poire, pêche de vigne, mirabelle, cassis)

1 boule 3.50€ 2 boules 6.80€ boule supplémentaire 3.00€

Coupes alcoolisées : Colonel, General, la Génépi, l'abricot,
la poire, la mirabelle 12.00

L'alpine : sorbet cassis arrosé de gentiane 13.00

Pour toutes allergies nous prévenir

T.V.A et service compris

Menu 36€

Salade Printanière Ou
Filet de perche au beurre citronné
(portion de 100g)



Poisson du marché



Nougat glacé
(Sauf samedi soir
dimanche et jours fériés nous ne
faisons pas de changement dans le
menu)

menu 49€

Amuse-bouche



Jambon cru

Ou

Tataki de thon et sa chantilly de
wasabi



Filets de perches au beurre citronné

Ou

Volaille vin jaune et morilles



Assiette Fromages (+5€)

Ou

Dessert au choix

Plats végétariens : Fettucinni aux champignons 26.00€

Menu 56 €

Amuse-bouche

Foie gras frais à la Petite Arvine

Ou

Coquilles st Jacques, pistou d'ail des ours et asperges



Filets de perches au beurre citronné

Ou

Filet d'omble chevalier juste meunière

Ou

Carré d'agneau jus au romarin



Fromages (+5€)



Dessert au choix

Menu dégustation 72€ (entrée, poisson, viande et dessert)

Pour toutes allergies nous prévenir

T.V.A et service compris