

# MENU

Nous vous recommandons 2 à 4 assiettes par personne à partager  
We recommend 2 to 4 plates per person to share

<b>Huîtres avec une vinaigrette au concombre et fenouil ou une vinaigrette Bloody Mary</b> Oysters with a cucumber & fennel dressing or a Bloody Mary dressing <i>4 par portion</i>	24
<b>Petit pain au lait japonais servi avec un beurre au miso</b> Japanese milk bun with miso butter	9
<b>Chou-fleur frit à la coréenne avec sauce soja sucrée</b> Korean fried cauliflower with sweet soy	21
<b>Butternut rôti et tahini oriental fait maison</b> Roasted butternut with oriental tahini dressing	24
<b>Carottes rôties et artichauts avec feta et miel brûlé au citron</b> Roasted carrots and artichokes with feta and lemon burnt honey	25
<b>Gnocchis poêlés aux champignons exotiques, sauce aux cèpes et Gruyère</b> Pan-fried gnocchi with exotic mushrooms, cep sauce and Gruyère	28
<b>Crevettes poêlées avec des olives Kalamata, des câpres et des pommes de terre accompagnées d'une émulsion de piment rouge</b> Pan fried prawns with Kalamata olives, capers, parsley, potatoes, and chili aioli	26
<b>Thon saisi avec vinaigrette Cape Malay, aioli au curry et oignons marinés au safran</b> Seared tuna with Cape Malay dressing, curry aioli and saffron pickled onions	28
<b>Chipirons frits avec sauce piquante, salsa à l'ananas et aioli umami</b> Deep-fried squid with hot sauce, pineapple salsa and umami aioli	28
<b>Poulet à la péruvienne servi sur un petit pain plat, accompagné de piment vert et une sauce au yaourt à la coriandre</b> Peruvian chicken flatbread with green chilli and coriander yogurt	26
<b>Brochettes de poitrine de porc grillées avec galbi, concombres marinés, furikake et vinaigrette au miel et soja</b> Grilled pork belly skewers with galbi, pickled cucumbers, furikake and honey-soy dressing	30
<b>Tartare de bœuf au couteau avec un XO maison, servi avec bruschetta</b> Hand-cut steak tartare with XO and bruschetta	30
<b>Assiette de fromages suisses de saison avec un chutney de raisin et poires et du biltong sud-africain fait maison</b> Swiss Cheese plate with grape and pear chutney and homemade South African biltong	23
<b>Madeleines avec crème anglaise, fraîchement préparées - prévoir 15 minutes</b> Madeleines with crème anglaise freshly baked - allow 15 minutes <i>Six par portion</i>	16
<b>Crème brûlée au caramel et sel de mer</b> Sea salt caramel crème brûlée	16

Cuisine fait maison | La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe  
Bœuf, porc, et poulet de Suisse; calamar d'Espagne; thon de l'Océan Pacifique Ouest; crevettes du Vietnam; huîtres d'Irlande.