

Lunch time (de 12h à 15h)

A partager

Pain à l'ail

4 tranches de pain, beurre à l'ail, persil



6.⁵⁰

Tomme vaudoise chaude

Gomasio aux graines de lin, noix de cajou, pépins de courge, *crispy* de viande séchée

11.-

Poulpe à l'Orientale

Servi avec du pain pita, épices orientales et coriandre



16.-

Verrine de pâté de campagne du Pilier

Pain toasté et pickles de légumes

16.-

Boîte de sardines millésimées 2018

Sardines de Saint Gilles Croix de Vie, beurre salé et pain toasté

19.-

Jambon Pata Negra

100gr, accompagné de pain « tumaca »

36.-

Entrées

Asperges vertes, pancetta et crème de chèvre

Condiment d'asperge à l'échalotte, *sponge cake* aux herbes

18.-

Velouté de petits pois

Shiso frit et chorizo



14.-

Ceviche de bar

Lait de coco, pâte de piment, citron vert et coriandre



24.-

Salade du Pilier

Feuille de chêne, saumon fumé, Philadelphia croustillant, tomates cerises, concombre et pomme

18.-

Lunch time (de 12h à 15h)

Plats

Pizza aux légumes de saison Vinaigrette aux baies d'épine-vinette, raifort	 	26.-
Tarte à la tomate Burratina des Pouilles, pesto basilic, et parmesan		29.-
Duo Saumon-Avocat Pain brioché, tartare de saumon, guacamole, avocat, œuf poché		27.-
Tartare de bœuf classique ou « aller-retour » Millefeuille de pomme de terre et courgettes		31.-
Gourmandise de céleri Crumble de pomme et céleri, céleri confit, mayonnaise à l'huile de noisette, caramel savagnin et saladine au combawa		25.-
Ballotine de volaille aux champignons Sarrasin, courgette et sauce financière		31.-
Ceviche de bar Lait de coco, pâte de piment, citron vert et coriandre	 	38.-
Salade du Pilier Feuille de chêne, saumon fumé, Philadelphia croustillant, tomates cerises, concombre et pomme		29.-
Suggestion de la cheffe A découvrir chaque semaine du lundi au vendredi		27.-
Plat enfant Comme les adultes mais taille enfant (jusqu'à 10 ans)		11.-