




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, <i>crispy</i> de viande séchée		12.-
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, <i>sponge cake</i> 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.-