



## Lunch time (de 12h à 15h)

### A partager

<b>Pain à l'ail</b> 4 tranches de pain, beurre à l'ail, persil		8.-
<b>Tomme vaudoise chaude</b> Gomasio aux graines de lin, noix de cajou, pépins de courge, <i>crispy</i> de viande séchée		12.-
<b>Pâté de campagne du Pilier</b> Pain toasté et pickles de légumes		16.-
<b>Boîte de sardines millésimées 2018</b> Sardines de Saint Gilles Croix de Vie, beurre salé et pain toasté		19.-
<b>Jambon Pata Negra</b> 100gr, accompagné de pain « tumaca »		36.-

### Entrées

<b>Gaspacho andalou</b> Espuma yaourt, concombre et citron confit		14.-
<b>Vitello tonnato</b> Caprons, tomates cerises, croutons et parmesan		15.-
<b>Salade du Pilier</b> Feuille de chêne, saumon fumé, Philadelphia croustillant, tomates cerises, concombre et pomme		18.-
<b>Tataki de thon rouge</b> Wakamé, sésame et fruits rouges		21.-
<b>Ceviche de bar</b> Lait de coco, pâte de piment, citron vert et coriandre	 	24.-

## Lunch time (de 12h à 15h)

### Plats

<b>Gourmandise de céleri branche</b> Mayonnaise à l'huile de framboise, caramel savagnin et noisettes caramélisées		25.-
<b>Pizza aux légumes de saison</b> Vinaigrette aux baies d'épine-vinette, raifort	 	26.-
<b>Duo Saumon-Avocat</b> Pain brioché, tartare de saumon, guacamole, avocat, œuf poché		27.-
<b>Vitello tonnato</b> Capers, tomates cerises, croutons et parmesan		28.-
<b>Tarte à la tomate</b> Burratina des Pouilles, pesto basilic, et parmesan		29.-
<b>Salade du Pilier</b> Feuille de chêne, saumon fumé, Philadelphia croustillant, tomates cerises, concombre et pomme		29.-
<b>Tartare de bœuf classique ou « aller-retour »</b> Millefeuille de pomme de terre et courgettes		31.-
<b>Ceviche de bar</b> Lait de coco, pâte de piment, citron vert et coriandre	 	38.-
<b>Suggestion de la cheffe</b> A découvrir chaque semaine du lundi au vendredi		27.-
<b>Plat enfant</b> Comme les adultes mais taille enfant (jusqu'à 10 ans)		11.-