

Lunch time (de 12h à 15h)

A partager






Pain à l'ail 4 tranches de pain, beurre à l'ail, persil		8.-
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

Cappuccino de butternut Crème de marron, grué de cacao, pancetta		16.-
Pavé de thon rouge snacké Wakame et wasabi, crème de sésame noir, vierge de poire et kiwi		22.-
Salade du Pilier Rampon, trévisse et endives rouges, jambon serrano, figues, raisin muscat et pickles de butternut, tomme de Niremont de Bruand		20.-
Tarte aux champignons des sous-bois Crème de burrata et croûte d'herbes		24.-

Lunch time (de 12h à 15h)

Plats

Gourmandise de courge Rôtie au romarin et écume Lapsang Souchong		26.-
Pizza aux légumes de saison Vinaigrette à l'amandon de pruneaux, huile de noisette et cranberries séchés	 	28.-
Duo Saumon-Avocat Pain brioché, tartare de saumon, guacamole, avocat, œuf poché		27.-
Bœuf façon thaï Millefeuille de pommes de terre au sésame, carottes fumées et mayonnaise aux herbes, chips de riz et basilic thaï		38.-
Gambas Black tiger Choux-fleurs rôtis au curry vert, boulgour, sauce chimichurri		34.-
Salade du Pilier Rampon, trévisse et endives rouges, jambon serrano, figues, raisin muscat et pickles de butternut, tomme de Niermont de Bruand		29.-
Pavé de thon rouge snacké Wakame et wasabi, crème de sésame noir, vierge de poire et kiwi		37.-
Suprême de volaille aux champignons Risotto snacké, mousseline de patate douce à l'aneth, chips de parmesan et sauce foie gras		36.-
Suggestion de la cheffe A découvrir chaque semaine du lundi au vendredi		27.-
Plat enfant Jusqu'à 10 ans		11.-