



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

Tartelette de légumes Humus, chou kale, carotte et betterave, accompagné de salade mêlé	 	14.-
Noix de Saint-Jacques et salicornes Légumes croquants acidulés, écume de corail et tuile à l'encre de seiche		19.-
Cannelloni de veau cuit à basse température Farci de fromage frais. Coulis d'épinard et grenade		14.-
Soupe à l'oignon Espuma au Bémontois, croûtons		12.-
Salade mêlée Tomates cerise, radis et pickles de légumes		10.-

Lunch time (de 12h à 15h)

Plats

Pizza aux légumes de saison

Embeurrée de choux, carotte,
poireau et chou-fleur.
Vinaigrette cranberry et noisettes



28.-

Duo Saumon-Avocat

Pain brioché, tartare de saumon,
guacamole, avocat, œuf poché

27.-

Chili con carne

Riz basmati, champignon Portobello
et chips de riz soufflé

34.-

Ballottine de volaille

Farcie aux épinards, déclinaison de topinambour,
émulsion de cresson

36.-

Truite roulée aux feuilles de nori

Millefeuille de pommes de terre et patates douces.
Poireaux confits, jus aux sésames noirs

31.-

Gambas en kadaïf

Nouilles chinoises au soja et cacahuètes.
Navet boule d'or et sauce curry vert

35.-

Chou farci

Topinambours et carottes confits.
Purée d'agrumes et jus détox

27.-

Suggestion de la cheffe

A découvrir chaque semaine du lundi au vendredi

27.-

Plat enfant

Jusqu'à 10 ans

11.-