

## Lunch time (de 12h à 14h30)

### A partager

#### Pain à l'ail

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



11.-

#### Tomme vaudoise chaude

Gomasio aux graines de lin, noix de cajou, pépins de courge et miel

15.-

#### Pâté de campagne du Pilier

Pickles de légumes

16.-

#### Boîte de sardines millésimées 2020

Sardines de Saint Gilles Croix de Vie et beurre salé

19.-

#### Jambon de Bellota Ibérico

Accompagné de pain « tumaca »

50gr 21.-

100gr 38.-

### Entrées

#### Samoussa aux légumes

Sauce tamarin, yaourts et herbes

16.-

#### Tataki de bœuf

Salade Thai

23.-

#### Baba aux saveurs marines

Brioche imbibée et agrémentée de moules pétoncles et crevettes cocktail

18.-

#### Salade mêlée

Tomates cerise, radis et pickles de légumes



12.-

## Lunch time (de 12h à 14h30)

### Plats

#### **Chou-fleur aux épices indiennes**

Cuisson basse température avec fromage blanc et citron confit



24.-

#### **Truite basse température**

Choux Romanesco, salade de fenouil, poireau brûlé et jus de cresson



36.-

#### **Saumon Gravlax et avocat**

Pain brioché, guacamole et salade verte

32.-

#### **Filet de bœuf**

Mousseline de pommes de terre, carottes fumées et jus corsé

42.-

#### **Suggestion du chef**

A découvrir chaque semaine du lundi au vendredi

29.-

#### **Plat enfant**

Jusqu'à 10 ans

12.-