

« Welcome » 55,-

Cassolette de crevettes géantes à l'ibérique et son mesclun

\*\*\*

Filet de bœuf

sauce aux champignons et poivre vert de Madagascar

Pommes frites artisanales et tomate Provençale

\*\*\*

Panna Cotta du Chef

\*\*\*

« Ducky Dock » 35,-

Salade du moment aux asperges et champignons

\*\*\*

Cuisse de cannette confite

Pommes-de-terre nouvelles « Confites »

Tomate Provençale

\*\*\*

« Aqua Bella » 49,-

(Sans dessert Fr. 43,-)

Brochettine « Coquille St-Jacques - Crevette », Truite fumée en bonbon  
et taboulé aux légumes grillés

\*\*\*

Espadon sauvage « Mi-cuit » à la Tagliata

Pommes-de-terre nouvelles « Confites » et tomate Provençale

\*\*\*

Carpaccio d'ananas et son sorbet

« Top du Boucher » 49,-

Saladine de poulet « Maïs » et ses pépites de foie gras

\*\*\*

Entrecôte Parisienne du grill (~ 300 gr. entremêlée)

sauce « La Clef »

Pommes frites artisanales et tomate Provençale

« Traditionnel » 35,-

Saladine de saison

\*\*\*

Rognons flambés « Champignons et asperges »

Pommes-de-terre nouvelles « Confites »

Tomate Provençale