

BOWLS E SALADE - BOWLS AND SALADS

JAPANESE RICE WITH FRESH TUNA, CHERRY TOMATOES, GRATED CARROTS, CUCUMBERS, AVOCADO, SOY SAUCE, SPICY MAYONNAISE, AND SESAME SEEDS 23.-

RIZ JAPONAIS AVEC THON FRAIS, TOMATES CERISES, CAROTTES EN JULIENNE, CONCOMBRE, AVOCAT, SAUCE SOJA, MAYONNAISE ÉPICÉE ET GRAINES DE SÉSAME



JAPANESE RICE WITH TOFU, AVOCADO, CORN, CUCUMBERS, CHERRY TOMATOES, PEPPERS, TERIYAKI SAUCE AND SESAME SEEDS 22.-

RIZ JAPONAIS AU TOFU, AVOCAT, MAÏS, CONCOMBRE, TOMATES CERISES, POIVRONS, SAUCE TERIYAKI ET GRAINES DE SÉSAME

BOWL OF ROE DEER, POMEGRANATE, MARINATED RED AND WHITE CABBAGE, FORMENTINO CHEESE, CHESTNUTS AND A DELICATE GAME JUS 28.-

BOL DE CHEVREUIL, GRENADE, CHOUX ROUGES ET BLANCS MARINÉS, FORMENTINO, CHÂTAIGNES ET JUS DE GIBIER DÉLICAT

GREEN SALAD 8.- 
SALADE VERTE

MIXED SALAD 10.- 
SALADE MIXTE

CAESAR SALAD WITH GRILLED AND SOUS-VIDE CHICKEN, HARD-BOILED EGG, CROUTONS, SHAVINGS OF PARMESAN AND CAESAR DRESSING 23.-

SALADE CAESAR AU POULET GRILLÉ ET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, ŒUF DUR, CROÛTONS, COPEAUX DE PARMESAN ET SAUCE CÉSAR

LAMB'S LETTUCE WITH EGG, CRISPY BACON, CROUTONS AND FRENCH DRESSING 12.-

SALADE DE MÂCHE, ŒUF, BACON CROUSTILLANT, CROÛTONS DORÉS ET SAUCE FRANÇAISE

STARTERS - ENTRÉES

SHALLOT AND APPLE TARTE TATIN, CRISP CHICORY AND FRESH GOAT'S CHEESE FOAM 17.-

TARTE TATIN À L'ÉCHALOTE ET À LA POMME, SUR LIT DE CHICORÉE, MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS

CAPRESE SALAD WITH COPPER-COLOURED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 18.-

SALADE CAPRESE AUX TOMATES CUIVRÉES, À LA MOZZARELLA DE BUFFLONNE, AU BASILIC ET À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

FIRST COURSES - PREMIERS PLATS

SPAGHETTI CARBONARA WITH PARMESAN WAFER 25.- 
SPAGHETTI À LA CARBONARA AVEC UNE TUILE AU PARMESAN

EGGPLANT PARMIGIANA 23.- 
PARMIGIANA D'AUBERGINES

HOMEMADE CHESTNUT GNOCCHI WITH CHESTNUTS, ROSEMARY POWDER AND COARSELY CRUMBLED HOUSE SAUSAGE 25.-
GNOCCHIS DE CHÂTAIGNES FAITS MAISON, CHÂTAIGNES, POUDRE DE ROMARIN ET SAUCISSE LOCALE ÉMIETTÉE

PAPPARDELLE WITH PULLED VENISON RAGOUT 32.-
PAPPARDELLES AU RAGÙ DE CERF EFFILOCHÉ

DEUXIÈMES PLATS - SECOND COURSES

BURGER INTERNAZIONALE 29.-
180G FASSONA BEEF PATTY SEASONED WITH TASMANIAN PEPPER, CHEDDAR, BACON, AVOCADO, TOMATO, LETTUCE, AND THE CHEF'S BBQ SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES
180G STEAK HACHÉ DE BŒUF FASSONA ASSAISONNÉ AU POIVRE DE TASMANIE, CHEDDAR, BACON, AVOCAT, TOMATE, LAITUE ET SAUCE BARBECUE DU CHEF, SERVI AVEC POMMES FRITES

PANKO-CRUSTED TUNA, TAHINI SAUCE, PAK CHOI AND VENERE BLACK RICE 40.-
THON EN CROÛTE DE PANKO, SAUCE TAHINI, PAK CHOÏ ET RIZ VENERE

BEETROOT FALAFEL WITH GRILLED VEGETABLES AND YOGURT SAUCE 20.- 
FALAFELS DE BETTERAVE AVEC LÉGUMES GRILLÉS ET SAUCE AU YAOURT

PORK CORDON BLEU WITH COOKED HAM AND ALPINE CHEESE, SERVED FRENCH FRIES 36.-
CORDON BLEU DE PORC AU JAMBON CUIT ET FROMAGE D'ALPAGE, SERVI AVEC POMMES FRITES

DESSERT

TIRAMISÙ FAIT MAISON 9.
HOMEMADE TIRAMISÙ

SEMIFREDDO ALLE MANDORLE TOSTATE 10.-
SEMIFREDDO MIT GERÖSTETEN MANDELN

SÉLECTION DE GLACES 3.5
SELECTION OF ICE CREAMS