

★ Menu ★

NOS ENTRÉES

- CARPACCIO DE TOMATES** 17.-
tomates fraîches burrata et pesto maison
- TATAKI DE THON** 22.-
thon rouge, graines de sésame, riz à sushi, oignon tige, ciboulette et sauce Ponzu
- CEVICE À LA PÉRUVIENNE** 17.-
filet de bar, letche de tigre et patates douces au four
- LE TARTARE CLASSIQUE** entrée 19.50
toasts et salade plat (avec frites) 32.-

TARTARE DE SAUMON (et avocat) entrée 19.50
Toasts et salade plat (avec frites) 32.-

NOS SALADES

- SALADE CÉSAR DE L'ÉTOILE** 26.-
poulet fermier cuit à basse température au soja, parmesan, tomates datterino, sucrine, sauce césar
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 24.-
mesclun, tomates Datterino, noix, figue, sauce vinaigrette et chèvre grillé à la plancha

NOS BOWLS

- POKE SAUMON GRAVELAX** 26.-
crudités marinées, riz à sushi, gingembre confit, avocat, wakame et sauce aux agrumes
- POKE POULET** 24.-
filet de poulet cuit basse température au soja, crudités marinées, riz à sushi, avocat, wakame et jus de volaille
- POKE VÉGÉTARIEN** 22.-
Falafels, crudités marinées, riz à sushi au gingembre, avocat, wakame et sauce tzatziki
- POKE BOEUF** 25.-
faux filet boeuf cuit à basse température au soja, crudités marinées, avocat, wakame et riz à sushi

LE SOIR UNIQUEMENT

CÔTE DE BŒUF environ 1 KG
+ OS À MOËLLE
+ FRITES
+ SALADE DE MESCLUN
béarnaise à l'estragon confit et jus de viande

POUR 2-3 PERSONNES 119.-

LES BURGERS *frites et salade*

- LE BISON** 28.-
buns brioché, steak haché de bison, sucrine, oignons rouges caramélisés au balsamique, scamorza fumée et sauce BBQ au Jack
- LE MEXICAIN** 26.-
buns brioché, steak haché de poulet pané, sauce quémada, compote d'échalotte au porto, parmesan et salade
- LE NORVÉGIEN** 33.-
buns broché, tranche de saumon, roquette, oignons rouges, sauce double crème, aneth et jus de citron
- L'IRELANDAIS** 24.-
buns brioché, steak haché de boeuf, bacon, tomate, Gruyère, endives et mayonnaise

NOS SUPPLÉMENTS

- Frites de patates douces** 2.50.- **Bacon** 2.-
Steak haché 8.- **Fromage au choix** 2.-

NOS PLATS

- TAGLIATA DE BOEUF** 40.-
faux filet, roquette, réduction de balsamique, frites et salade
- CORDON BLEU DE DINDE** 29.- / 2 pers 45.-
robe de corn flakes et sauge, frites de patates douces, salade et mayonnaise à la moutarde
- CURRY DE POULET** 28.-
haut de cuisse, riz noir et transparent de carottes à la cannelle
- FILET DE SAUMON** aux agrumes 38.-
écrasé de pommes de terre croustillant et légumes
- CÔTELETTES D'AGNEAU** 34.-
aux herbes et piment d'espelette, jus corsé, pommes au four et légumes glacés
- CURRY VEGAN** 24.-
Wok de légumes, noix de cajou, lait de coco, sésame et riz Vénére

NOS DOUCEURS

- LE TIRAMISU** 10.-
- LE CHEESECAKE** 14.-
crémeux à la pistache et fruits rouges
- MOELLEUX AU CHOCOLAT 70%** 14.-
crème anglaise au Jack
- CAFÉ GOURMAND** 12.-
- GLACES ET SORBETS ARTISANAUX** 4.50

Origines viandes & poissons

- Bœuf : Suisse*
Porc, veau, volaille : Suisse
Agneau : Nouvelle Zélande
Bisons : Suisse / France
- Bar : Grèce*
Sardine : France
Saumon : Norvège
Crevettes : Viêt Nam
Calamar : Espagne
Cabillaud : Islande

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser au personnel qui vous renseignera volontiers

TVA 7,7% incluse