

Entrées

* Asperges vertes tièdes, mimosa d'œuf, mousseline légère	24.-
* Tartare de daurade au citron confit, lait concombre et betterave chioggia	20.-
* Compressé de féra fumée et foie gras, pomme granny-smith	24.-
* Pâté en croûte de canard de Nicolas, pistache et poivre vert	17.-
* Croustillants de gambas au basilic, vinaigrette d'agrumes	24.-
* Pommes de terre farcies au pied de cochon, gratinées au parmesan	19.-

Plats

* Asperges vertes tièdes, mimosa d'œuf, mousseline légère plat	36.-
* Tartare de daurade au citron confit, lait concombre et betterave chioggia plat	32.-
* Merlu étuvé au chorizo, fregola Sarda, tomate confite, coulis ail des ours	36.-
* Poulpe à la plancha, grecque de chou-fleur et couteaux	34.-
* Volaille suisse en croûte de shiso, asperges, condiment kumquat	31.-
* Selle d'agneau aux olives, artichaut en mousseline et barigoule	42.-
* Entrecôte double Suisse Angus, sauce chimichurri (pour 2 pers 600g)	98.-

***On partage tout « Le Menu Partage » (mini 2 personnes) 76.-/pers
Tout est sur table comme à la maison***

Asperges vertes tièdes, mimosa d'œuf, mousseline légère
Poulpe à la plancha, grecque de chou-fleur et couteaux
Entrecôte double Suisse Angus, sauce chimichurri (pour 2 pers 600g)
Riz au lait, caramel beurre salé

Desserts

* Tartelette rhubarbe en croûte de sucre et gariguettes	14.-
* Riz au lait, caramel beurre salé	12.-
* Iceberg au café caramélisé, cœur choco blanc	13.-
* Gâteau basque de Nicolas aux griottes	12.-
* Meringues de Botterens, crème double de Gruyère	13.-
* Café Gourmand du Bistrot (servi avec 3 mini desserts)	14.-

Le Menu « Bistrot » 58.-/pers

Tartare de daurade au citron confit, lait concombre et betterave chioggia
ou
Pâté en croûte de canard de Nicolas, pistache et poivre vert

Merlu étuvé au chorizo, fregola Sarda, tomate confite, coulis ail des ours
ou
Volaille suisse en croûte de shiso, asperges, condiment kumquat

Iceberg au café caramélisé, cœur choco blanc

Le Menu « Bistronomique » 85.-/pers

Compressé de féra fumée et foie gras, pomme granny-smith

Tartare de daurade au citron confit, lait concombre et betterave chioggia

Asperges vertes tièdes, mimosa d'œuf, mousseline légère

Croustillants de gambas au basilic, vinaigrette d'agrumes

Selle d'agneau aux olives, artichaut en mousseline et barigoule

Tartelette rhubarbe en croûte de sucre et gariguettes

Bistronomic Treasures

Our seasonal menu has been developed with a maximum of local products provided by our local partners.

Starters

- * Warm green asparagus, deviled egg, light mousse 24.-
- * Sea bream tartare with lime, milk with cucumber and chioggia beetroot 20.-
- * Compressed smoked fera and foie gras, Granny Smith 24.-
- * Nicolas' duck pate wrapped in crust with pistachio and green pepper 17.-
- * Crispy king prawns with basil, citrus fruit vinaigrette 24.-
- * Oven-baked potatoes stuffed with pig's leg and topped with parmesan 19.-

Main Courses

- * Warm green asparagus, deviled egg, light mousse (main course) 36.-
- * Sea bream tartare with lime, milk with cucumber and chioggia beetroot 32.-
- * Steamed hake with chorizo, fregola Sarda, braised tomato, wild garlic jus 36.-
- * Grilled octopus, Greek-style cauliflower with razor clams 34.-
- * Shiso crusted Swiss poultry, kumquat seasoning 31.-
- * Saddle of lamb with olives, creamed and Provence-style artichoke 42.-
- * Swiss double Angus rib-eye, chimichurri sauce (for 2 pers 500g) 98.-

***We share everything « The Menu to Share » (mini 2 two) 76.-/pers
Everything is on the table just like at home***

Warm green asparagus, deviled egg, light mousse
Grilled octopus, Greek-style cauliflower with razor clams
Swiss double Angus rib-eye, chimichurri sauce (for 2 pers 500g)
Nicolas' rice pudding, salted butter caramel

Desserts

* Tartlet with sugar crusted rhubarb and Gariguettes strawberries	14.-
* Nicolas' rice pudding, salted butter caramel	12.-
* Iceberg with caramelised coffee, heart of white chocolate	13.-
* Nicolas' Basque cake with sour cherries	12.-
* Botterens' meringue and its double cream from Gruyère	13.-
* The Bistro's gourmet coffee served with 3 mini delights	14.-

The Bistro's Menu 58.-/pers

Sea bream tartare with lime, milk with cucumber and chioggia beetroot

or

Nicolas' duck pate wrapped in crust with pistachio and green pepper

Steamed hake with chorizo, fregola Sarda, braised tomato, wild garlic jus

or

Shiso crusted Swiss poultry, kumquat seasoning

Iceberg with caramelised coffee, heart of white chocolate

The Bistronomic Menu 85.-/pers

Compressed smoked foie gras and foie gras, Granny Smith

Sea bream tartare with lime, milk with cucumber and chioggia beetroot

Warm green asparagus, deviled egg, light mousse

Crispy king prawns with basil, citrus fruit vinaigrette

Saddle of lamb with olives, creamed and Provence-style artichoke

Tartlet with sugar crusted rhubarb and Gariguettes strawberries