

POUR L'APERÔ

<i>Bruschetta de tomates, ail et basilic</i>	10.-
<i>Planchette charcuteries et fromages</i>	19.-

LES ENTRÉES

<i>Salade composée ou verte</i>	10.-
<i>Salade César au poulet, Grana Padano et tomates cerises</i>	18.-
<i>Tartare de bœuf, burrata et petits artichauts</i>	23.-/38.-
<i>Ceviche de dorade au citron vert et coriandre, riz venere au yaourt, avocat et julienne de concombre</i>	21.-/36.-
<i>Velouté de courge et tartare de bolets</i>	19.-
<i>Planchette de mozzarella de bufflonne, bresaola, charcuterie, petits artichauts, olives et tomates cerise (min. pour deux personnes) par personne</i>	21.-
<i>Friture de calamaretti et chips de légumes, sauce au yaourt</i>	23.-/38.-

RISOTTI et PÂTES « Classiques de l'Aigle d'Or »

<i>Risotto Carnaroli Milanaise et Grana padano</i>	26.-
<i>Risotto Carnaroli alla carbonara</i>	29.-
<i>Risotto Carnaroli à la courge, bolets et gambas</i>	38.-
<i>Gnocchi à la betterave rouge, gorgonzola, radicchio et noix</i>	34.-
<i>Paccheri au ragoût de veau</i>	35.-

Les prix sont en Francs Suisses et TVA 7,7% incluse

Provenance des viandes et poissons Bœuf : France Veau : Suisse : Dorade: Grèce, Poulpe : Espagne, Calamars : Sri Lanka, Perches : Irlande

LES POISSONS ET LES VIANDES

<i>Poulpe snacké et sauce méditerranéenne</i>	38.-
<i>Foie de veau à la Vénitienne</i>	38.-
<i>Joue de bœuf braisée</i>	34.-
<i>Entrecôte de bœuf sauce morilles</i>	46.-
<i>Filets de perches meunière, pommes frites et salade</i>	42.-

Tous les plats de poissons et viandes sont accompagnés par un féculent et un légume du moment, suggérés au moment de la commande

Menu à CHF 65.-

Salade de blanc de poulet, Grana Padano et tomates cerises

ou

Velouté de courge et tartare de bolets

Joue de bœuf braisée

ou

Poulpe snacké sauce méditerranéenne

Dessert au choix

Rubrique enfant

Risotto Grana Padano et safran ou orechiette bolognese

1 boule de glace

1 sirop

15.-

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires