

CARTE DES METS ÉTÉ 2020

APÉRO	LES SALADES	GRILL 'N' THRILL	CAKE 'N' BAKE
<p>CASSOLETTE DE COQUILLAGES, CROSTINI À L'AIL 12.-</p> <p>PETITE PLANCHETTE 14.- Charcuterie et fromages de la région & pickles et chutney Assortiment de pains maison</p> <p>GRANDE PLANCHETTE 29.- Charcuterie et fromages de la région & pickles et chutney Assortiment de pains maison</p>	<p>BELLA CIAO & EMULSION AU BALSAMIQUE 24.- Tartare de tomate, rucola, légumes grillés, olives, mozzarella, jambon cru, parmesan & crostino à la crème d'artichaut</p> <p>DEEP BLUE & VINAIGRETTE AUX AGRUMES 26.- Laitues assorties, avocat, tomates, algues, radis, céleri, pamplemousse poulpe mariné, coquillage escabeche, St-Jacques</p> <p>PROMENADE DES ANGLAIS & SAUCE AUX HERBES DE PROVENCE 26.- Laitues assorties, tomate, haricot vert, salade de pomme de terre, oeuf mimosa, tartine de thon, tartine de sardine, croutons maison aux herbe, olives</p> <p>LAT: 33.5 - LONG: 29.07 & VINAIGRETTE AU SUMAC 28.- Rucola, tomates, concombre, salade de carotte aux raisins, taboulé libanais, pois chiche grillés aux 7 spices, tzaziki et humus aux betteraves, brochettes de volaille aux 7 spices</p> <p>DÉESSE VERTE & SAUCE DÉESSE VERTE 22.- Quinoa, mélange de laitues, petit pois, endamame, brocolini, haricot vert, concombre en damier, pomme granny smith, falafel au persil & toast fromage frais, concassé de graines et noix et pêches grillées au romarin</p>	<p>SAUMON EN PAPILOTE 28.- Riz basmati aux bijoux</p> <p>FILET DE PERCHES MEUNIÈRES 32.- Sauce tartare maison, frites fraîches, salade</p> <p>TAGLIATA D'ENTRECÔTE 36.- 250g d'entrecôte Black Angus, rucola & vieux parmesan, frites fraîches</p> <p>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX CRUMBLE DE MOUTARDE ET 7 SPICES 38.- Petit Gratin</p> <p>SORTIS DU FOUR... :</p> <p>FILET DE BŒUF VORONOFF 42.- Mille-feuille de pomme de terre</p> <p>DORADE ROYALE AU FENOUIL 38.- Frites fraîches</p> <p>POULPE GRILLÉ & CHATINI DE POMME D'AMOUR 36.- Pomme de terre à la sauge et au citron</p>	<p>MOUSSE AU CHOCOLAT CRAQUANTE 9.-</p> <p>TIRAMISU "À LA JEFF" 9.-</p> <p>NUAGE DE CRÈME AU CAMEL BEURRE SALÉ 10.-</p> <p>CRÈME BRÛLÉE À L'ABSINTHE 10.-</p> <p>FONDANT O FONDANT 12.- Boule de glace O'gelato, fleur de lait</p> <p>CAFÉ GOURMAND 14.- / 22.- (avec digestif de votre choix)</p> <p>SÉLECTION DE FROMAGES DU MOMENT 8- / 14.-</p>
<h3>LES ASSIETTES FROIDES</h3>			
<p>CARPACCIO DE BOEUF 16.- / 26.- Rucola croquante & parmesan avec petite marinade du chef</p> <p>CARPACCIO DE VEAU À LA TRUFFE 19.- / 29.- 1 Touche locale, assaisonnée de copeaux de Bonvillars</p> <p>CEVICHE DE LA PÊCHE DU JOUR 19.- / 29.- Oignons marinés & tomates et avocats (selon disponibilité)</p> <p>TARTARE DE SAUMON AU GOMASIO ET MELISSE 18.- / 29.-</p>			
		<h3>SPÉCIAL DU TRÈFLE</h3> <p>LE TANDOOR 'NOMAD' - Festival de brochettes - Salades, dips, bol de riz et pain maison (min. 2 personnes) 28.- / PERS.</p>	<div style="border: 2px solid teal; padding: 10px;"> <p>LE PETIT + 'NOMAD'</p> <p>NOTRE BUFFET DE DESSERTS EST ÉGALEMENT À VOTRE DISPOSITION DANS LE COIN BOULANGERIE</p> </div> <div style="border: 1px solid teal; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>PROVENANCE: Agneau: Nouvelle Zelande Boeuf-Porc-Volaille: Suisse Filets de perche: Estonie. Suisse Saumon: Ecosse Gambas: Océan Indien Fruits de mer: Océan Atlantique</p> </div>