

## Entrées

Aumonière au chorizo, poivrons et fromage de chèvre	9,00€
Taboulet de quinoa aux crevettes, espuma d'herbes	8,00€
Gaspacho de tomate et bruschetta à l'anchois	8,00€
Rillettes aux deux saumons	8,00€
Mozzarella, caviar d'aubergine et houmous	10,00€

\*\*\*

## Plats

Carré d'agneau, légumes de saison et jus corsé	19,00€
Tartare de bœuf au couteau traditionnel	17,00€
Poisson du moment à la plancha, boulgour au fenouil et sauce vierge	18,00€
Salade de croustillant de chèvre	16,00€
Choucroute de la mer (supp menu +2€)	22,00€

\*\*\*

## Desserts

Tiramisu au café	7,00€
Cheesecake et coulis de fruits rouges	8,00€
Mousse au chocolat	6,00€
Salade de fruits frais et sorbet manque-passion	8,00€
Café gourmand	7,00€
Assiette de fromages	7,00€
Coupe de glace	

\*\*\*

Menu entrée + plat + dessert 29,00€

Menu enfant 12€

Les plats des grands mais en plus petit !  
Avec en dessert une boule de glace

## Coupes de glaces

Dame blanche 7,00€

3 boules vanille, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Chocolat liégeois 7,00€

3 boules chocolat, chocolat chaud fondu, chantilly maison

Café liégeois 7,00€

3 boules café, un expresso, chantilly maison

Fraise Melba 8,00€

1 boule fraise, 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, chantilly maison

Colonel 8,00€

3 boules sorbet citron vert, Vodka

Williamine 8,00€

3 boules sorbet poire, eau-de-vie de poire

Trou normand supplément menu 3,00€

Coupe 1 boule 2,00€

Coupe 2 boules 4,00€

Coupe 3 boules 5,00€

Supplément chantilly, chocolat chaud, coulis de fruits rouges 0,20€

*Parfum au choix : vanille bourbon de Madagascar, chocolat suisse, café, noix de coco, pistache, fraise, double crème meringue. Sorbet framboise, mangue-passion, pomme, poire, citron vert.*

## **Glace MOVENPICK**

*Le lait et la crème des Alpes, le meilleur de la nature et tout le savoir-fairer suisse*

*(hors sorbet pomme, poire et citron vert)*