

HAUTE

BRASSERIE

Starters

- Fresh tuna, Citrus fruits, Avocado | **42.-**
Thon frais, agrumes, avocat
- Beef carpaccio, Parmigiano Reggiano, Arugula | **38.-**
Carpaccio de bœuf, Parmigiano Reggiano, Roquette
- Perfect egg, morel mushrooms, crunchy young peas | **34.-**
Œuf parfait, morilles, jeunes pois croquants
- Zucchini cream with fresh ricotta | **26.-**
Crème de courgette à la ricotta fraîche

Salads

- Tomato & white peach, mozzarella, fresh basil vinaigrette | **34.-**
Tomates & pêches blanches, mozzarella, vinaigrette au basilic frais
- Mediterranean Salad | **28.-**
Salade Méditerranéenne
- Chicken Caesar salad | **38.-**
Salade César au poulet

Main courses

- Black Angus beef tagliata, Modena balsamic jus, Parmigiano Reggiano | **68.-**
Tagliata de bœuf Black Angus, Balsamique de Modène, Parmigiano Reggiano
- Veal tomahawk «cordon bleu style» (for 2 persons) | **132.-**
Tomahawk de veau façon cordon bleu (pour 2 personnes)
- Pan-fried sea bass, Confit lemon, Taggiasche olives, Herb emulsion | **54.-**
Tronçon de bar poêlé, Citron confit, Olives Taggiasche, Emulsion d'herbes
- Roasted arctic char, Confit tomato, Shellfish Jus | **48.-**
Omble chevalier rôti, Tomate confite, Jus de crustacés



Pasta & Risotto

- Lobster spaghetti, Reduced bisque, Confit cherry tomatoes, Basil | **84.-**
Spaghetti au homard, Bisque réduite, Tomates cerises confites, Basilic
- Saffron risotto Milanese, Gremolata, Slow-cooked veal ossobuco | **58.-**
Risotto à la Milanaise, Gremolata, Osso buco de veau confit
- Homemade tagliolini with Black Truffle, Brown butter, Parmigiano Reggiano | **64.-**
Tagliolini maison à la truffe noire, Beurre noisette, Parmigiano Reggiano
- Conchiglie alla Norma, Tomato sauce, Fried eggplant, Ricotta | **38.-**
Pâtes conchiglie à la norma, Sauce tomate, Aubergine panées, Ricotta



Meat Grill Selection

- Available Saturday & Sunday lunch only
80.-
- Sélection de viandes grillées
Disponible uniquement le samedi
et dimanche midi*

Sides

- (Extra portion: **10.-** | Extra Truffle: **16.-**)
- Mashed potatoes
Purée de pommes de terre
- Sautéed seasonal vegetables
Fricassée de légumes de saison
- Homemade fries
Frites maison
- Green beans with pesto and toasted pine nuts
Haricots verts au pesto et pignons de pin torréfiés
- Mixed salad
Salade composée

Desserts

- Red fruit & Lemon Pavlova | **18.-**
Pavlova aux fruits rouges et citron
- Classic Tiramisu | **18.-**
Tiramisu classique
- Pineapple carpaccio, Exotic fruit sorbet | **18.-**
Carpaccio d'ananas, Sorbet aux fruits exotiques
- Chocolate dessert of the moment | **18.-**
Dessert chocolat du moment

Children's Menu

- Baby | 18.-**
- Carrot or Zucchini Purée
Purées de carotte ou Courgette
- &
- Apple compote
Compote de pomme
- Children | 38.-**
- Sea Bass filet, Minced beef steak or Fried Chicken
Filet de bar, Steak haché ou Poulet pané
- &
- Fries, White rice, Mashed potatoes, or Sautéed seasonal vegetables
Frites, Riz blanc, Purée de pommes de terre ou Fricassée de légumes de saison
- &
- 1 Scoop of Ice Cream or Sorbet
1 boule de glace ou sorbet