

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
- Roasted asparagus with hazelnut hollandaise, toasted bread | **34.-**

Asperges rôties, Sauce hollandaise aux noisettes, pain toasté
- Minted green pea velouté, Fresh ricotta | **26.-**

Velouté de petits pois à la menthe, 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