



# MENU MIDI

12HRS à 14HRS

**Potage du moment** 6  
*Soup of the day*

**Burger de bœuf façon raclette** 20

Mayo à la Dijonnaise et ciboulette, fromage à raclette, tomates, oignons rouges, laitue et frites

**Raclette beef burger**

*Chive and Dijonaise mayo, raclette cheese, tomatoes, red onions, lettuce and fries*

**Bavette de boeuf** 20

Sauce aux champignons, pommes de terre et légumes

**Beef flank**

*Mushroom sauce, potatoes and vegetables*

**Tagliatelle aux crevettes** 20

Sauce crémeuse, brocolis et lardons

**Shrimp Tagliatelle**

*Creamy sauce, brocolis and bacon*

**Pavé de morue de l'Islande** 23

Sauce vierge, légumes du moment

**Cod from Iceland**

*Sauce vierge, vegetables of the day*

**Salade césar au poulet** 20

Laitue boston, bacon, anchois et sauce crémeuse maison

**Cesar salad with chicken**

*Boston lettuce, bacon, anchovy and home made creamy sauce*

**Pizza végétarienne** 20

Légumes grillés, mozza et sauce tomate maison

**Vegetarien pizza**

*Rosted vegetables, mozza and home made tomato sauce*

**Surprise de notre pâtissier** 5

**Pastry chef surprise**

**Thé ou café inclus**

**Tea and coffee included**

## VIN BLANC AU VERRE

### WHITE WINE BY THE GLASS

<b>Vina Oropendola 2013</b>	12
Verdejo, Espagne	
<b>Terrazas 2016</b>	10
Chardonnay, Argentine	
<b>La pianure 2015, Julienne-Frioul</b>	11
Pinot Grigio, Vénétie	
<b>Waltraud 2016, Penedes</b>	12
Riesling, Maison Torres, Espagne	
<b>Edna Valley 2016</b>	12
Sauvignon blanc, États-Unis	
<b>Château de Maligny 2017, Bourgogne</b>	14
Chablis, France	

## VIN ROUGE AU VERRE

### RED WINE BY THE GLASS

<b>Verema 2015</b>	11
Grenache, Espagne	
<b>Terrazas 2016</b>	10
Cabernet sauvignon, Argentine	
<b>Domaine Queylus 2016</b>	12
Pinot noir, Canada	
<b>M de Magnol 2015, Côtes de Bordeaux</b>	12
Cabernet sauvignon & Merlot, France	
<b>Ripasso 2016, Valpolicella</b>	14
Paolo Cottini, Vénétie	
<b>Pétales d'Osoyoos 2013, Okanagan Valley</b>	14
Osoyoos, Canada	

