



L'équipe Sel & Poivre

Vous propose de découvrir tous les trois mois une nouvelle carte afin d'avoir une cuisine raffinée aux produits frais de saison.

Laissez-vous emmener dans un voyage à la découverte des mélanges culturels, entre les saveurs suisses et portugaises.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà un agréable moment et un bon appétit.



Entrées

Salade verte

6.50.-

Salade Sel & Poivre

*Salade verte, concombre, tomates cherry, betterave,
Oignons rouges en pickles et fromage*

10.50.-

Crème de champignons

Emulsion au noix et œuf poché

16.- / 23.-

Malakoff au fromage moite-moite

Salade de crudité et sa mayonnaise au poivre fumé

17.- / 28.-

Saumon mariné aux agrumes

Gel au citron, toast et beurre

18.-

Tartare de bœuf 90gr

Aromatisé à l'huile d'olive « Qampo »

Toasts

19.-

Carpaccio de jarret de veau mi-chaud mi-froid

Mayonnaise au poivre de Tasmanie

Fruits à coque torréfié au miel

19.50.-

Dans notre sauce salade on utilise de la mayonnaise industrielle qui ne correspond pas aux exigences du **Label Fait Maison*





Les Incontournables de la Maison...

Francesinha « Style Croque madame »

*Pain de mie grillé, fine tranche de porc ou boeuf sautée, jambon, fromage, oeuf au plat, salami et chorizo, arrosés de notre sauce maison et frites**

Bœuf 25.-

Porc 22.-

Morue façon Sel & Poivre

Piperade et olives

Accompagnement au choix

30.-

Gambas à gogo

Toast et beurre

Accompagnement au choix

35.-

Dans notre sauce Francesinha on utilise du Ketchup industrielle qui ne correspond pas aux exigences du **Label Fait Maison*

Plats

Les viandes

Souris d'agneau cuit 24 heures

Sauce au porto et chocolat noir

Légumes

Accompagnement au choix

42.-

Cordon bleu au fromage Raclette

Légumes glacés

Accompagnement au choix

32.50-

Tartare de bœuf 200gr

Aromatisé à l'huile d'olive «Qampo»

Frites, toasts et salade verte*

38.-

Entrecôte de bœuf 250gr

Sauce au poivre vert ou café de Paris

Légumes glacés

Accompagnement au choix

37.50-



Nos Sauces peuvent contenir du ketchup industriel le qui ne correspondent pas aux exigences du **Label Fait Maison*





Les Poissons

Filets de Dorade

*Emulsion à la vanille
Purée de choux fleur et butternut rotie
Accompagnement au choix
35.-*

Filets de Perches

*Sauce au chasselas du vully, Petit légumes glacés
Accompagnement au choix
34.-*

Filets de rouget

*« coup de cœur de la patronne »
Emulsion au safran
Tombe d'épinard et mandarine infuse au thym
Accompagnement au choix
35.-*

Nos garnitures

Frites - Riz pilaf - Pommes nouvelles aux herbes
*Nous Frites correspondent pas aux exigences du **Label Fait Maison***

Le coin des Enfants

Crispy tenders de poulet

Frites et légumes*

16.-

Pâtes à la napolitaine

Sauce tomate

Boule de glace

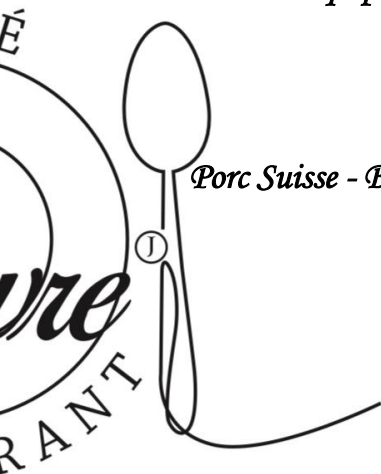
13.-

Allergènes

Notre équipe reste à votre disposition pour toutes informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

Provenance de nos produits

Porc Suisse - Bœuf Suisse - Volaille Suisse - Crevettes selon arrivage - Poisson selon arrivage





Desserts Maison

Crème brûlée à la vanille

9.50.-

Soufflé glacé au Grand-marnier

10.-

Mi-cuit au chocolat

Glace maison aux M&M's

12.50.-

Café Gourmand

« Mini crème brûlée, mini tartelette citron, mini soufflé glacé grand-marnier, glace maison aux M&M', café/expresso »

14.-

*Coin des glaces

Coupe Danemark

3 boules vanille arrosées de chocolat fondu et chantilly

12.-

Coupe café glacé

2 boules café, 1 boule vanille, arrosées d'un expresso et chantilly

12.-

Coupe caramel

2 boules caramel, 1 boule vanille, concassé de lotus et chantilly

12.-

Coupe Sel et poivre

1 boule stracciatella, 1 boule vanille, 1 boule fraise, crumble, fruits de saison et chantilly

13.50.-

Frappé

Arome aux choix

Boule de glace goût au choix

Vanille, café, caramel, fraise, stracciatella, sorbet citron, et chocolat

Par boule 3.80.- Supplément chantilly 1.50.-

**Les boules de glace ainsi que le biscuit ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison*





Menu découverte

Amuse-bouche

Crème de champignons
Emulsion au noix et œuf poché

Carpaccio de jarret de veau mi-chaud mi-froid

Mayonnaise au poivre de Tasmanie
Fruits à coque torréfiés au miel

Filets de rouget

Emulsion au safran
Tombe d'épinard et mandarine infusée au thym
Accompagnement au choix

Ou

Cordon bleu au fromage Raclette

Légumes glacés
Accompagnement au choix

Crème brûlée à la vanille

75.-



Servi





Service et TVA 7,7% inclus