

Terrasse 2020

La Burrata fait son entrée

couronnée de mesclun, dès de tomates et d'un filet de vinaigre balsamique crémeux 16.00

Salade du Berger

Pousses de mesclun, chèvre chaud sur pain grillé, miel, pignons
& poudre de noix torréfiées 15.50 / 27.00

Tartare de thon « sous les tropiques »

dressé de dés de mangue, mariné au soja-citron vert, toasts tièdes & beurre
avec le plat principal, pommes allumettes 19.00 / 37.00

Burger « XVIème »

Viande pur bœuf, fromage raclette, tomate et sauce création maison,
servi avec pommes allumettes, bouquet de salade (lard + 2.50) 25.00

Carpaccio de bœuf

et copeaux de parmesan dressés d'un spaghetti de courgette fondant 26.00

Salade Thai

Poêlée d'émincé de filet de poulet & légumes orientaux épicés sur salade croquante 26.50

Roastbeef froid

servi avec sauce tartare maison et pommes allumettes 28.50

Vitello tonato

Viande de veau coupée en fines lamelles, recouverte d'une délicate sauce au thon,
accompagné d'un bol de pommes allumettes 30.00

Brochette estivale

Composée de bœuf, de veau, d'ananas et poivron, sauce chimichurri maison
& pommes allumettes 32.00

Tagliata de bœuf

sur lit de mesclun, copeaux de parmesan le tout exalté d'un filet de vinaigre balsamique 35.50

Formule Estivale

Pousses de mesclun, chèvre chaud sur pain grillé, miel,
pignons & poudre de noix torréfiées

Filets de perche au beurre de citron, pommes allumettes

Café Gourmand

55.00