



# La Carte du soir

mardi - samedi

Pop-corn <small>du moment</small>	<b>3</b>
Focaccia au levain maison <small>4 tranches *</small> & beurre <small>du moment</small>	<b>5</b>
Croquettes vacherin, maïs et jalapenos	<b>7</b> <small>2 pièces   12 4 pièces</small>
Rolls de légumes du marché, mayo ciboulette	<b>9</b> <small>2 pièces   16 4 pièces</small>
Panisses, patate douce et paprika fumé	<b>9</b> <small>4 pièces   16 8 pièces</small>
Poireaux bio de Sédeilles en vinaigrette, noix du Moulin de Sévery	<b>14</b>
Soupe courge et safran, crémeux noisette et chips cuchaule	<b>14</b>
Chou-fleur croustillant, sweet & sour	<b>16</b>
Saumon des Grisons Gravlax, argousier, piment et mayo fumée	<b>18</b>
Chou pointu rôti, hollandaise au miso suisse	<b>18</b>
Arancini du Vully, champignons et sésame	<b>20</b>
Boeuf <sup>CH</sup> confit 48h, jus au vin rouge	<b>22</b>
Pomme Anna, sel aux herbes <small>side</small>	<b>9</b>
Céleri confit, pomme et raisins secs <small>side</small>	<b>9</b>
Notre sélection de fromages du Pays	<b>9</b> <small>3 sortes   15 5 sortes</small>
Glace <small>du moment</small> , crumble	<b>8</b>
Sorbet kiwi <sup>CH</sup> , crème d'amande vanillée, meringue	<b>12</b>
Crème brûlée aux agrumes bio de Sicile	<b>12</b>
Tarte au vin cuit	<b>12</b>

\* extra, 1 tranche = + 1