



# Carte du midi

## Entrées

<b>CEVICHE</b>	20.-
<i>poisson du jour / lèche del tigre / condiments</i>	
<b>CROQUETTES DE HOMARD</b>	21.-
<i>encre de seiche / écume de coquillages / pastis</i>	
<b>TACOS</b>	18.-
<i>salsa / coriandre / jalapenos</i>	

## Plats

<b>MAGRET DE CANARD</b>	36.-
<i>polenta / chou rouge / crème vin blanc</i>	
<b>FRUITS DE MER</b>	34.-
<i>curry rouge / légumes / riz vapeur</i>	
<b>TATAKI DE FILET DE BOEUF</b>	41.-
<i>sauce miso / nouilles / légumes</i>	

## Desserts

<b>KALAMANSI</b>	14.-
<i>mousse cheesecake / feuillantine</i>	
<b>PAIN PERDU</b>	14.-
<i>caramel beurre salé / noix</i>	
<b>PÊCHE</b>	16.-
<i>crémeux / pêche blanche / crumble</i>	



## Suggestion de la semaine

Disponible du 14 au 17 avril

Velouté d'asperges vertes, huile d'herbes et graines

13.-

\*\*\*\*

Boeuf confit, jus pinot noir, carotte confite, pdt grenaille

23.-

\*\*\*\*

Dessert du jour

Menu complet : 38.- Plat+dessert : 29.-