

Café
Restaurant
du Parc
des Bastions
1882

ENTRÉES

Velouté de légumes de saison	15.-
Os à moelle, fleur de sel et girolles poêlées au beurre persillé	16.-
Pâté en croûte de volaille, pickles, purée d'ail confit	19.-
Œuf mollet «panko» et crème de bolets	17.-
Escargots de Bourgogne (6pcs)	18.-

PLATS

Tartare de bœuf, Granny Smith, jaune d'œuf confit, et nid de pommes de terre	32.-
Burger gourmand de bœuf, oignons caramélisés, pancetta, sauce barbecue maison	32.-
Ballotine de pintade à la truffe, butternut rôtie au romarin et poêlée de cèpes	29.-
Souris d'agneau fondante, laquée au caramel et épices, frites de polenta	34.-
Spaghetti chitarra aux morilles	26.-
Cabillaud rôti, poireaux braisés, purée de pommes de terre douces	29.-
Quenelles de brochet, sauce Nantua et riz sauvage	28.-

DESSERTS

Poire pochée au vin rouge et mousse de spéculos	10.-
Le véritable Paris-Brest	10.-
Moelleux au chocolat, cœur de caramel beurre salé (15 minutes d'attente)	12.-
Mille-feuille marron et chocolat	12.-
Tarte du jour, boule de glace	10.-

Provenance des viandes : • Bœuf : Suisse • Volaille : Suisse – France • Agneau : UE – Nouvelle Zélande
Provenance des poissons : Norvège – Russie - Suisse
N'hésitez pas à demander nos suggestions pour enfants
Veuillez nous communiquer toutes allergies et/ou intolérances alimentaires
Prix en Francs Suisses - T.V.A 7,7 % incluses