

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Depuis 1962



Carte des Mets

La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les allergènes.

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

*****Maison Jural Les frères Alcala Vaumarcus**

Coupé finement comme du papier avec la trancheuse manuelle « Collela »

Jambon cru « Réserve Pata Negra »

mini. 18 mois d'affinage / nourrit aux glands

Jambon cru « Réserve Pata Blanca »

mini. 18 mois d'affinage

Cou Mignon « Pata Negra

Filet de « Pata Negra »

Guanciale de « Pata Negra »

Choix de charcuterie 1 sélection 50gr frs.24.00

Choix de charcuterie 120gr à frs. 47.00 / 3 sélections de 40gr chacun

Choix de charcuterie 150gr à frs. 55.00 / 5 sélections de 30gr chacun

Les plats avec *** ne peuvent pas être appliqués avec le passeport gourmand

*****Mini sardines légèrement pimentées**

beurre au piment d'Espelette, croûtons 28.50

Pour commencer...

- **Salade de saison**
Petites graines, copeaux de tête de moine – **16.50**
 - **Saumon gravlax** crème raifort / huile d'herbes vertes / pain brioché – **27.50**
 - **Terrine de Foie gras de canard mi-cuit**
Chutney de fruits de saison, pain brioché – **29.50**
 - **Thon en tataki au duo de sésame**
avocat, épicé, consommé Kikkoman, brunoise de légumes – **28.50**
 - **Tartare de bonite**
pickles, vinaigrette au yuzu – **29.50**
-

Des Carpaccios comme vous avez rarement mangé

- **Carpaccio bœuf / câprons / Grana Padano / rucola / pickles d'oignons rouges / tête de moine – 27.50 | 33.50**
 - **Carpaccio bœuf / foie gras / câprons / Grana Padano / rucola / pickles d'oignons rouges – 29.50 | 35.50**

 - **Carpaccio bœuf et thon / germes de soja / rucola / câprons / pickles d'oignons rouges frs.36.00**
(supplément de caviar frs. 40.00)
-

Risottos

- **Aux légumes de saison**
(œuf parfait en supplément 5.00) – 28.50
 - **Noix de St Jacques rôties façon Rossini**
servi sur risotto – 49.50
 - **À la crevette grillée**
Sauce bisque – 44.50
-

Tartares de bœuf coupé au couteau

- **Classique** – 43.50
 - **Royal**
Foie gras poêlé, perlage de truffes, copeaux de tête de moine – 49.50
-

Poissons & Coquillages

- **Filet d'omble chevalier cuit vapeur** Beurre blanc, écrasé de pommes de terre, légumes – 45.50
- **LA PECHE** *Petit bateau » selon arrivage – 49.50

Plats principaux

- *****Entrecôte Waguy 200gr à partager frs.140.00** persillage A5+ -
- **Entrecôte de bœuf « Black Angus » à la plancha**
Sauce café de paris – **48.50**
- **Volaille fermière du pays / jus de volaille aux herbes**
Fricassée de champignons – **39.50**
- **Côte de cochon « Grand Cru »**
Infusée aux herbes, sauce moutarde – **49.50**
- **Filet de bœuf Rossini**
Façon châteaubriant, jus aux morilles – **63.50**

Tous nos plats sont servis avec pommes mousseline maison ou frites maison, Légumes de saison

Les Fromages Sélection de « La Maison du Fromage Sterchi »

- **Chariot de fromages**
 - **choix de 5 fromages 22.50**
 - **choix de 3 fromages 15.00**
-
- **Les plats avec *** ne peuvent pas être appliqué avec le passeport gourmand**

Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps

*****LE CAVIAR un luxe à savourer**

Caviar Kaviari Paris

Baenki 125gr 280.00 / 50gr 120.00 / 30gr 80.00
Osciètre 125gr 375.00 / 50gr 170.00 / 30gr 110.00

Servi avec blinis et condiments

Kaviari s'approvisionne dans le monde entier, le 90% du caviar provient de la Chine province de Qiandao
L'affinage de ce caviar se fait à Paris

L'UNION PARFAITE 30g de Baenki, blinis & flûte de L. Lassalle Brut *Préférence* – 95.00



Mangez bien, riez beaucoup, vivez longtemps