

## ...Voici nos propositions de Menus d'affaires à choix Multiple...

Juste pour votre plaisir et au - gré de vos envies...  
Tous les Midi & Soir du Mardi au Jeudi, ainsi que le **Vendredi à midi**

### Nos entrées incontournables du moment...

#### **Gaspacho de pastèque et tomate aux saveurs du soleil.**

Brochette de lard de Begnins, melon et pastèque.

#### **Terrine « Home Made » au fil de nos envies et des produits du marché**

Bouquet de salade de saison assortis- toast et beurre portion

#### **Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales**

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard, Affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à carry mauricienne, piment et citronnelle

#### **Feuilleté aux champignons maison**

Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

#### **Jolie petite salade mêlée, Agrémentée de notre vinaigrette maison**

### Nos plats principaux Terre & Mer

#### **Salade « Thaï » de papaye verte et brochettes de poulet aux cacahuètes.**

Papaye verte, mesclun, carottes, concombre, cives, tomates cerises, menthe et coriandre, suprême de poulet mariné à la sauce satay maison en brochettes. Vinaigrette « Thaï »

#### **Tartare de bœuf 150 gr. (coupé au couteau)**

Accompagné de ses toasts briochés et beurre portion & petite portion de frites fraîches maison

#### **Bobo de camarão à la mode Pernambucana \* supplément Fr. 10.- p. Personne**

Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes royale décortiquées, coulis de homard aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre frais, servi avec riz créole

#### **Filet de Féra meunière (150 gr) Et son beurre émulsionné aux herbes du potager. Pommes nature ou Pommes frites**

#### **Filet de bœuf (150 gr) façon Landaise \* supplément Fr. 12.- p. Personne**

Jus de veau au poivre noir & foie gras de canard poêlé, Légumes de saison, Pommes frites maison

### Le coin des douceurs

#### **Crème brûlée parfumée au citron vert**

Servie avec son petit décor de fruits rouges

#### **Moelleux au chocolat servi chaud & son coulis assorti**

Délicatement coulant servi avec sa boule de glace assortie & décors de fruits frais.

#### **Gratin minute de cerises à la crème d'amande**

Accompagné de sa boule de glace vanille, tuile croustillante aux amandes caramélisées.

### **Menu affaire Complet Fr. 55.- p. Pers.**

### **Menu affaire : Sans entrée ou sans dessert Fr. 46.- p. Pers**

---