

START & SHARE

Pop-corn au poivre noir et Gruyère	5.-
Garlic Bread	7.5-
Olives géante à la truffe	11.5-
Guacamole et nachos artisanaux	9.5-
Planche de charcuteries	20.-
Houmous	12.-
Malakoff Ball	10.-
Tomme de Rougemont	14.5-

COCKTAILS SIGNATURE

BALLY 14.- <hr/> Gin, sirop de sureau, jus de citron, fruits rouges, Ginger Ale, basilic	NEON 14.- <hr/> Gin, jus de citron, sirop d'agave, concombre	BOWBOW 14.- <hr/> Rhum blanc, sirop d'ananas, jus de citron, menthe fraîche	HIBISCUS 14.- <hr/> Gin infusé hibiscus, jus d'ananas et citron, sirop sucre de canne
--	--	---	---

VINS & PROCECCO



Blanc Peissy fruité « Domaine des 3 Etoiles » 2020 Assemblage : Sauvignon blanc, chardonnay, chasselas De Satigny	8-	47-
Blanc moelleux L'été gascon « Domaine Pellehaut » 2021 Assemblage : Chardonnay, Gros Monseng, Petit Monseng de Côtes de Gascogne	7-	43-
Rouge Château Rouge « Chateau du Crest » 2021 Assemblage : Gamaret, Pinot Noir De Jussy	8.5.-	48-
Prosecco Kir (Cassis / Pêche / Mûr)		

BIÈRES

	2.5 dl	5 dl
Guinness Hope House IPA IPA fraîche et fruitée, houblonnage à cru- Irlande	6.7-	12.-
Valaisanne Pale Ale -Suisse	5.8-	6.1-
Bluemoon Belgian white - USA	9.2-	10.-

BOISSONS SANS ALCOOL

Pink Pool Jus de citron, sirop de sureau, jus de pamplemousse rose et ananas, framboise, top up Schweppes hibiscus	0.0
Thé froid maison	6.9-
Limonade maison	5.9-

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

PLATS DU JOUR DÈS 21.-

TOUS LES JOURS

SUGGESTIONS DÈS 25.-

BURGERS & SANDWICH

«20 ans que nous les améliorons et nous ne pouvons plus nous arrêter»

REUBEN

25.-

From NYC, pain toast aux graines, pastrami, cheddar, coleslaw

CHEESEBURGER

20.5-

Buns au sésame, steak haché pur boeuf de 170g, cheddar, tomates, salade, oignons rouges, sauce maison, pickles de concombres

SMASH BURGER

23.-

Buns au sésame, steak haché pur boeuf 170g, bacon, double cheddar, tomates, salade, oignons rouge,* sauce BBQ maison, pickles de concombre

CHICKEN BURGER

20.-

Buns au Maïs, poulet croustillant, sauce maison, avocat, salade, oignons rouge, tomates

GARDEN BURGER

19.-

Buns au charbon, galette de haricots rouges, guacamole, salade, tomates, oignons rouge, sauce maison

SUPPLÉMENTS

«Parce que plus ce n'est jamais assez»

Bacon 2.5- | Portion de frites 4.5- | Portion de Patates douces 6.-

START & SHARE

GUACAMOLE ET NACHOS ARTISANAUX

9.5-

Guacamole d'avocats frais, de coriandre, de tomates en dés et d'oignons rouges.

PLANCHE DE CHARCUTERIES SUISSE

20.-

Viande des Grisons, salami, jambon cru, accompagnée de cornichons et d'oignons, ainsi que du beurre et du pain grillé.

HOUMOUS

12.-

Pois chiches cuits et mélangés à de la pâte de sésame, du vinaigre et des épices pour créer un houmous savoureux et irrésistible. Servi sur du pain pita avec des crudités.

MALAKOFF BALL

10.-

Petites boules fabriquées avec du gruyère, des œufs, de la farine et de la bière. Elles sont absolument délicieuses.

TOMME DE ROUEMONT

14.5-

Tomme crémeuse et onctueuse, au goût authentique de lait cru. Saveurs des plantes de montagne au goût unique. Accompagnée de pain grillé et du chutney du moment.

SALADES

SALADE CÉSAR

19.- / 26.-

Laitue romaine hachée, oignons frits, croûtons, œuf à la coque, copeaux de parmesan, anchois, tomates cerise et poulet croustillant. Garni de pickles d'oignon et notre fameuse sauce César.

COLESLAW & SAUMON FUMÉ

21.5-

Composée de chou frais et carottes râpés, d'une sauce épaisse à base de mayo, de moutarde et d'aneth. Accompagnée d'un saumon fumé à Genève au bois de hêtre, de blinis et de quelques feuilles de mizuna.

SALADE FALAFEL VEGAN

19.-

Cinq boulettes de pois chiches mélangées à des épices et frites à la perfection. Accompagnée d'une sauce tzatziki rafraîchissante, ainsi que de chips de légumes croquants et une touche de piment d'Espelette.

PLATS

- GNOCCHI MAISON CACIO E PEPE** 26.-
Un classique à base de pommes de terre, de farine, d'œufs, de pecorino et de poivre noir. Divin !
- CAROTTES RÔTIÉS** 24.-
Enrobées d'une réduction d'orange socca, parsemées de graines de sarrasin grillées et un tzatziki est composé de yaourt végétalien, de concombres, de menthe et de citron.
- TARTARE DE THON** 21.- / 30.-
Coupé en cubes et assaisonné d'huile d'olive, de gingembre, de ciboulette et d'échalotes. Servi avec un lait de coco mélangé à du citron vert, des oignons rouges, de la coriandre, du dashi et des frites bien-sûr.
- BROCHETTES DE PERCHES** 29.-
Panées et frites avant d'être servies sur un beurre blanc au yuzu et tobiko. L'accompagnement de pommes de terre et de poireaux contrebalance parfaitement la richesse de la sauce au beurre blanc.
- FAUX-FILET RASSI** 36.-
Sauté à la poêle servie avec une pomme purée classique avec crème et beurre, un jus de poivre vert et un soupçon de pamplemousse. Feuille de mizuna violette et chips de pomme de terre.
- SUPRÊME DE VOLAILLE** 33.-
Moelleux et tendre grâce une cuisson basse température puis rôti dans du beurre. Servi avec un risotto croustillant garni d'une crème de champignons. Jus de volaille et quelques pousses.

DESSERTS

CHEESECAKE DU MOMENT 12.-

DIRTY MONT-BLANC ET MYRTILE 12.-

COOKIE XXL CHOCOLAT ET CAMEL 12.-

SWEET DEMI-LUNE CAFÉ 11.- / 19.-

GLACES ET SORBET ARTISANAUX 4.5-

LA CARTE DES ENFANTS

- Saumon fumé, cream cheese et pain pita 17.-
Brochette de perches et frites 19.-
Gnocchi au parmesan 16.-
Kids burger 17.-
(steak haché de boeuf, cheddar, salade, sauce maison, frites)