

# ENTRÉES

**SALADE VERTE** 10.50

**SALADE MÊLÉE** 13.50

**DRESSINGS:** French, Italienne, Balsamico, César

**SALADE CÉSAR** 15.00 20.00

avec du parmesan et des croûtons de pain

avec de la poitrine de poulet grillé + 8.00

**SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 16.00

gratinés au beurre aux herbes

**TARTARE DE BOEUF**

avec du toast, doux à épicé

entrée 23.00

plat principal 39.00

avec des frites + 6.50

**TARTARE DE SAUMON**

avec salade de fenouil, mayonnaise aux agrumes et toast

entrée 23.00

plat principal 39.00

avec des frites + 6.50

**TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD** 28.00

avec chutney aux poires, noyer et sorbet au chou rouge

# SOUPES

**SOUPE DU JOUR** 11.00

**SOUPE VÉGAN DE CAROTTES ET GINGEMBRE** 15.00

avec noix de coco râpée et croquant au chili

**SOUPE À LA MOUSSE DE HOMARD** 19.00

avec carpaccio de coquilles Saint-Jacques

# VÉGÉTARIEN

	entrée	principal
<b>RAVIOLI GRUYÈRE FAITS MAISON</b> avec oignons Tropea marinés, champignons Shiitake et mousse de beurre au noix	<b>30.00</b>	<b>42.00</b>
<b>CHOU POINTU GRILLÉ VEGAN</b> grillé, sur céleri, crème aux pignons, champignons des bois et mousse de persil		<b>28.00</b>

# POISSONS

<b>POISSON DU JOUR</b> du lac de Zoug avec des pommes de terre au sel ou du riz et des épinards ou des légumes	<b>prix dépendant de la pêche</b>	
<b>FILETS DE PERCHE</b> frits croustillants avec de la sauce tartare, avec des pommes de terre au sel ou du riz et des épinards ou des légumes		<b>38.00    42.50</b>
<b>FILET D'OMBLE CHEVALIER</b> poché «genre de Zoug» ou «meunière», avec des pommes de terre au sel ou du riz et des épinards ou des légumes		<b>39.00    44.00</b>
<b>FILET DE POISSON-CHAT POCHÉ</b> avec du cresson, glaçons glacés, risotto au homard et mousse au citron vert		<b>46.00</b>

# VIANDE

<b>POITRINE DE PORC CUITE AU FOUR</b> sur des légumes edamame-shiitake, Tamarin et jus Hoi Sin	<b>39.00</b>
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS»</b> avec des pommes allumettes et des épinards	<b>46.00</b>
<b>FILET ET CÔTES COURTES DE BŒUF</b> avec croûte de moelle, crème de céleri, pommes de terre Macaire et jus au porto	<b>63.00</b>
<b>ÉMINCÉ DE VEAU «ZURICHOIS»</b> avec rösti croustillant au beurre	<b>45.00</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ</b> en croûte de genièvre, chou pointu quenelles de pain et jus de mûres	<b>46.00</b>

Veuillez informer notre personnel si vous avez des allergies ou des intolérances.

## Déclaration

Bœuf: CH; Veau: CH; Porc: CH; Agneau: AUS/ NZL; Blanc de poulet: CH; Escargots: FRA  
Saumon: NOR; Omble chevalier: CH/Römerswil; Coquilles Saint Jacques: USA; Poisson-chat: ISL; Perche: KAZ  
Poissons d'eau douce de la poissonnerie Zimmermann et Speck et élevage de poissons Spielhofer, Niederwil  
Baguette claire: CH; Rustico Flute/Pain de blé: CH

Tous les prix sont en CHF et incl. TVA