

SEMAINE DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2024

**LE BUSINESS LUNCH** (ENTRÉE, PLAT & DESSERT) **45.00**

---

**ENTRÉE** **14.00**

**CARPACCIO** DE BŒUF RASSI SUR OS,  
CRESSON, RADIS ET PICKLES DE GIROLLES

**PLAT DU JOUR OU PLAT VÉGÉTARIEN** **25.00**

**CABILLAUD** EN FISH AND CHIPS,  
PETITS POIS « CAMDEN »

OU

**LASAGNES FRAÎCHES** DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS,  
RICOTTA FUMÉE ET ROQUETTE

**DESSERT** **12.00**

**CAFÉ GOURMAND**

MINI CRÈME BRÛLÉE PISTACHE, MOUSSE TOBLERONE ET GLACE PISTACHE

**LES GRILLADES**

---

**LA VIANDE** **29.00**

**SPARE RIBS** AU MIEL DE GINGEMBRE ET SOJA,  
COLESLAW ET MAÏS GRILLÉ  
GARNITURE À CHOIX

**LE POISSON** **31.00**

FILET DE **DORADE** GRILLÉ, VIERGE DE FENOUIL,  
TOMATES AUX PIGNONS DE PIN ET CAPONATA  
GARNITURE À CHOIX

**LE TARTARE DE BŒUF SUISSE** **29.00**

---

COUPÉ AU COUTEAU, SAUCE BBQ ET CÉLERI CROQUANT,  
POMMES FRITES ET MESCLUN

**LES GARNITURES**

---

**POMME FRITES**

**POMME FRITES** HUILE DE TRUFFE & PARMESAN +4.00

**EPINARDS** FRAIS POÊLÉS À L'AIL

**POMMES DE TERRE NOUVELLES** GRILLÉES,  
SÉRÉ AUX HERBES

**PÂTES FRAÎCHES** : TAGLIONI AU BEURRE

**HARICOTS VERTS** FRAIS POÊLÉS AUX ÉCHALOTE

**LÉGUMES MÉDITERRANÉENS** GRILLÉS, PESTO DE  
BASILIC

**PROVENANCE DES METS :**

BŒUF, PORC : SUISSE - CABILLAUD : NORVÈGE - DORADE : GRÈCE

WEEK FROM SEPTEMBER 2<sup>ND</sup> TO SEPTEMBER 6<sup>TH</sup>, 2024

**THE BUSINESS LUNCH** (STARTER, MAIN COURSE & DESSERT) **45.00**

**STARTER** **14.00**

DRY-AGED BEEF **CARPACCIO**,  
 WATERCRESS, RADISH, AND PICKLED CHANTERELLES

**DISH OF THE DAY OR VEGETARIAN DISH** **25.00**

**COD** FISH AND CHIPS,  
 "CAMDEN" PEAS

OR

**FRESH LASAGNA** WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES,  
 SMOKED RICOTTA AND ARUGULA

**DESSERT** **12.00**

**GOURMET COFFEE**  
 MINI PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE, TOBLERONE MOUSSE,  
 AND PISTACHIO ICE CREAM

**GRILL**

**MEAT** **29.00**

GINGER AND SOY HONEY **SPARE RIBS**,  
 COLESLAW AND GRILLED CORN  
 SIDE DISH OF CHOICE

**FISH** **31.00**

GRILLED **SEA BREAM** FILLET,  
 FENNEL AND TOMATO VINAIGRETTE WITH PINE NUTS, CAPONATA  
 SIDE DISH OF CHOICE

**SWISS BEEF TARTAR** **29.00**

CUT WITH A KNIFE, **BBQ SAUCE** AND CRUNCHY CELERY,  
 MESCLUN AND FRENCH FRIES

**SIDE DISHES**

**FRENCH FRIES**

**FRENCH FRIES** TRUFFLE OIL AND PARMESAN **+4.00**  
 PAN-FRIED FRESH **SPINACH** WITH GARLIC  
 GRILLED **POTATOES**, HERB QUARK

**FRESH PASTA:** BUTTER TAGLIOLINI

PAN-FRIED FRESH **GREEN BEANS**, SHALLOTS  
 GRILLED **MEDITERRANEAN VEGETABLES** BASIL  
 PESTO

**ORIGIN OF MEATS & FISH:**

BEEF, PORC: SWITZERLAND – COD: NORWAY – SEA BREAM: GREECE