

Le Menu Charlotte

entrée, plat & dessert 59CHF
starter, main course & dessert 59CHF

Disponible midis et soirs / Available at lunch and dinner

Entrées au choix - starter to choose

Poireaux vinaigrette et oeuf mollet
Leeks and french dressing with soft-boiled egg

Soupe de saison
Soup of the season

Salade lyonnaise
Salad with bacon, croutons and soft-boiled egg

Escargots de Bourgogne par 6
Bourgogne snails 6 pieces

Plats au choix - main dish to choose

Tartare de bœuf coupé au couteau
Hand-cut beef tartare

Ris de veau meunière ou sauce morilles (+8CHF)
Veal sweet-bread with parsley butter or morels sauce (+8CHF)

Pavé de saumon d'Ecosse grillé sauce à l'oseille
Scottish salmon fillet with sorrel sauce

Quenelles de brochet des Frères Nolo sauce nantua maison
Pike-fish quenelles from les Frères Nolo with home-made crayfish sauce

Suprême de volaille sauce poivre ou sauce morilles (+8CHF)
Chicken breast with pepper sauce or morels sauce (+8CHF)

Accompagnement au choix inclus avec votre plat : frites maison, purée de pomme de terre nature ou à la tapenade à la truffe d'été, légumes de saison, riz, salade verte (+5CHF pour accompagnement supplémentaire)

Sides included : *home-made french fries, mashed potatoes plain or with truffle tapenade, seasons vegetables, rice or green leaves (+5CHF extra side dish)*

Desserts au choix - dessert to choose

Mousse chocolat au lait
Chocolate mousse

Crème brûlée
Creme brulee

Salade de fruits frais
Fresh fruits salad