

Entrée et petite faim

Soupe et salade du moment	8/14 CHF
Soupe glacée petit pois et fèves, combava, yaourt à la menthe, chips au sumac. Salade de cresson et noix torréfiées, vinaigrette à la mélasse de grenade et lime.	
Tarte chaude et salade du moment	8/14 CHF
Tarte aux échalotes confites aux 4 épices, gratinée à l'Etivaz. Salade de cresson et noix torréfiées, vinaigrette à la mélasse de grenade et lime.	
Salade Fattouche & cigares de féta et menthe sèche	22 CHF
Salade, tomates, poivrons, concombres, radis, menthe et persil. Graines de grenade & pains libanais grillés au sumac, huile d'olive au citron et mélasse.	
Mezze du moment, végétarien ou carné	25 CHF
Houmous de carotte et cumin, tzatziki à la betterave, moutabal, taboulé de frikeh aux légumes rôtis, pain libanais. Brochette de patates douces sauce yaourt à la menthe ou poulet kefta sauce tarator.	

Plats

Suggestion du moment	18 CHF
Plat du jour à découvrir	
Viande	28 CHF
Vitello férato, olives taggiasche, câprons et gremolata aux agrumes. Pommes grenailles rôties à l'ail confit, bouquet de cresson et vinaigrette à la mélasse.	
Poisson	28 CHF
Pavé de cabillaud rôti mariné au colombo, sauce vierge (abricots, oignons rouges, épines vinettes, gingembre), purée de patates douces à la fève tonka, bouquet de salade.	
Végétarien	18 CHF
Dahl Makhani de lentilles beluga et haricots noirs, crème acidulée, coriandre fraîche. Timbale de basmati aux épices douces.	

Desserts

Suggestion du moment	8 CHF
Carlota (tiramisu mexicain) sablé vanille et crème de lait condensé au kalamansi.	
Les traditionnels	10 CHF
Crumble à la bergamote, biscuit à la pistache et fondant au chocolat sans gluten, caramel laitier au sel de Bex, crème fouettée à la tonka.	
Café gourmand	12 CHF
Crumble à la bergamote, fondant au chocolat, carlota et baklava aux noisettes.	