

# LUNCH

## MERCREDI - VENDREDI

### ÉTAPES

Chaque semaine, le chef vous propose deux étapes, check l'ardoise de table  
Each week, the chef suggests two stages, check out the table slate

- Classique
- Veggie

### BURGER

Steak pur bœuf, cheddar, lard grillé, oignons caramélisés, laitue, mayonnaise maison au paprika fumé, bun grainé, country potatoes  
Pure beef steak, cheddar, grilled bacon, caramelized onions, smoked paprika mayonnaise, seed bun, country potatoes

### CHICKEN BURGER

Poulet suisse, sauce BBQ maison, laitue, oignons rouges, bun grainé, country potatoes  
Swiss chicken, homemade BBQ sauce, lettuce, red onions, seed bun, country potatoes

### PASTA

Tagliatelles fraîches, sauce Pesto maison, tomates séchées, stracciatella di Burratta, copeaux de parmesan  
Fresh tagliatelle, homemade Pesto sauce, sun-dried tomatoes, stracciatella di burrata, parmesan shavings

### SALADE DE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé, agrumes, salade mesclun pickles d'oignons, herbes fraîches, avocats, tomates, oeuf parfait, sauce vinaigrette  
Smoked salmon, citrus, mesclun salad, onions, pickles, fresh herbs, avocado, tomatoes, perfect egg, vinaigrette sauce



### GASPACHO

Gaspacho de saison  
Seasonal gaspacho,



17

### AVOCADO TOAST

Tranche de pain grainé toastée, avocat, cottage cheese à la ciboulette, œuf au plat  
Slice of toasted seed bread, avocado, cottage cheese with chives, fried egg  
(avec saumon +7.- | bacon +5.- | pain sans gluten +2.-)

28

17 | 25

### COMBO-LOCO

Un avocado toast, servi avec le gaspacho  
One avocado toast, served with the gaspacho

28

25

### VEGGIE TOAST

Tranche de pain aérienne et parfumée au pesto maison, légumes (aubergine, courgette, poivron) grillés à l'ail, crème de burrata  
Slices of airy bread flavoured with homemade pesto, vegetables (eggplant, zucchini, bell pepper) grilled with garlic, burrata cream

22

17 | 25

### SALADE CHÈVRE CHAUD

Toasts de pain grainé, garnie de fromage de chèvre, miel salade mesclun, noix, fruits de saison, dressing balsamique TDC  
Goat cheese toast gratinated with honey, mesclun salad, walnuts, seasonal fruits, TDC balsamic dressing

26

24