

# L'indice du soir

Au gré du temps, des humeurs de notre chef et des produits que notre terroir nous offre, notre carte change de jours en jours.

Demandez nous!

## La tendance des menus

### *Acquisitions d'entrées*

Cœur de sucrine à l'huile citronnée	10.–
Crème de petits pois à la marjolaine, croustillant de chèvre au lard du Valais	17.–
Cœur de filet de saumon mariné aux herbes, stracciatella de burrata et blinis maison	19.–
Tataki de bœuf, salade de légumes croquants au sésame	24.–
Calamaretti grillés	24.–

### *Le holding des poissons & des viandes*

Pavé de thon tac-tac, jeunes légumes de saison, beurre citron basilic	40.–
Filet de loup de mer à la plancha, rouille et tian de légumes	38.–
Tagliata de bœuf Simmenthal du Café des Banques gratin dauphinois	39.–
Scalopines de veau milanaise, polenta grillée, poêlée de courgettes et artichauts	42.–

Veau, Bœuf, origine Suisse  
Volaille, origine Suisse ou France.

## Le portefeuille des plats

### *Le trust des pâtes & risotto*

Tagliatelles fraîches au pesto de tomates copeaux de vieux parmesan	22.–
Tortellone farcis aux artichauts, crème et ciboulette	25.–
Tagliatelles fraîches aux asperges vertes, bresaola et pecorino	27.–
Risotto au parmesan, fricassée de ris de veau aux morilles	29.–
Risotto safrané, queues de gambas sauvages rôties, émulsion de jus de coques	32.–

### *La clôture du menu*

Duo de panna cotta, aux pistaches de bronte et coulis de fruits rouges	11.–
Mousse au spéculoos	10.–
Salade de fruits frais	10.–
Crème brûlée au chocolat noir	10.–
Tiramisu	10.–
Café gourmand <i>Café ou espresso accompagné d'un duo de gourmandises</i>	10.–
Thé gourmand <i>Thé ou infusion accompagné d'un duo de gourmandises</i>	11.–