

Collégiale

CAFÉ & RESTAURANT

ENTRÉES

SALADE VERTE ASSORTIE

& ses graines torréfiées

8.-

LA SURPRENANTE SOUPE

du moment

9.-

ELLE VA ME RENDRE CHÈVRE

Samosas de fromage de chèvre
aubergines confites & tomates séchées
crème de balsamique au chili

14 / 24.-

PLUTÔT INDIVIDUELLE OU À PARTAGER

Mozzarella burratina, tapenade méditerranéenne
caviar d'aubergines, houmous au basilic & zestes de citron
guacamole & rillettes de truite fumée

18 / 29.-

CEVICHE DE DAURADE

Lait de coco, fumet de homard, gingembre, citronnelle
coriandre, citron vert, radis rose & purée d'avocats

20 / 35.-

BURGERS

Servis avec une salade verte, pommes nouvelles & pain artisanal

LE BOEUF

Parmesan, mayonnaise à l'italienne, courgettes grillées
roquette & tomate

LE PORC (PULLED PORK)

Effiloché de porc en cuisson lente, sauce barbecue à la goyave
coleslaw de chou rouge & papaye, oignons frits

LE VÉGÉ

Galette de cottage cheese & tomates séchées
mayonnaise au basilic & citron vert, courgettes grillées
roquette & tomate

28.-

TARTARES DE POISSON & VÉGÉ

Confectionnés par nos soins et servis avec une salade verte assortie
beurre salé à la fleur séchée & pain croustillant

TARTARE DE SAUMON «DANIEL»

Échalote, crème aigre gingembre & ciboulette

35.-

TARTARE DE SAUMON «TOKYO»

Sauces soja sucrée & salée, wasabi, sésame noir

35.-

TARTARE DE DAURADE

Mangue, fruits de la passion, oignons rouges, piments
coriandre & jus de citron vert

20 / 35.-

LE TARTARE VÉGÉ «DÉTOX» MAIS PAS TROP...

Tomates aux trois couleurs, mozzarella de bufflonne
pesto rouge, crème balsamique & pignons torréfiés

18 / 29.-



Les TARTARES

Confectionnés par nos soins et servis avec des pommes nouvelles
beurre salé à la fleur séchée & pain croustillant
Viande de bœuf suisse, portion de 200g env.

LE TARTARE DU MOIS

42.-

LE TRADITIONNEL

36.-

L'ITALIEN

tomates séchées, pignons torréfiés, basilic
câpres, copeaux de parmesan

L'ESPAGNOL

chorizo, olives, Xérès

LE 2014

raifort, pommes vertes, amandes grillées, calvados

LE 2015

houmous, caviar d'aubergines, pita frit, persil, menthe, marjolaine

LE 2016

féta, oignons rouges, tomates, olives, pignons torréfiés
concombre, menthe

LE 2017

cacahuètes, lait de coco, piments, ail, gingembre
sauce soja, sucre brun, coriandre

LE THAÏ

coriandre, citron vert, curry rouge, gingembre, menthe
noix de cajou torréfiées

L'ORIENTAL

menthe, ras el hanout, sumac, amandes grillées, huile d'argan

LE NORDIQUE

épices boréales, noix de pécan torréfiées, airelles

LE JAPONAIS

wasabi, graines & huile de sésame, soja

L'INDIEN

curry maison, tamarin, noix de cajou torréfiées

LE MEXICAIN

chocolat amer, piments, tequila

LE CARAÏBES

chutney d'ananas maison, noix de coco caramélisée
Malibu, noix de cajou torréfiées

L'ARGENTIN

chimichurri maison, ail, persil, pignons grillés, piments
champignons de Paris, huile d'olive

LE PROVENÇAL

moutarde à l'ancienne, pignons torréfiés, miel & estragon

LE MOJITO

rum, menthe, citron vert, tomates
noix de cajou torréfiées, baies roses

38.-

LE TRUFFÉ

huile de truffe blanche, copeaux de parmesan

L'ÉCOSSAIS

au fameux whiskey «Lagavulin» single malt

39.-

