

Collégiale

CAFÉ & RESTAURANT

ENTRÉES

SALADE VERTE ASSORTIE
& ses graines torrifiées
8.-

LA SURPRENANTE SOUPE
du moment
9.-

ELLE VA ME RENDRE CHÈVRE
Samosas de fromage de chèvre
compotée de pommes, noix & sirop d'érable
14 / 24.-

PLUTÔT INDIVIDUELLE OU À PARTAGER
Mozzarella burratina, fromage frais à l'italienne
houmous de betteraves, caviar d'aubergines
guacamole & mousse de thon
18 / 29.-

TARTARE DE DAURADE
Mangue, fruits de la passion, oignons rouges, piments
coriandre & jus de citron vert
20.-



BURGERS

Servi avec une salade verte, pommes nouvelles & pain artisanal

LE BOEUF «TARTIFLETTE»
Reblochon, mayonnaise au bacon, oignons caramélisés
laitue & tomate

LE PORC (PULLED PORK)
Effiloché de porc en cuisson lente, sauce barbecue à la goyave
coleslaw de chou rouge & carottes, oignons frits

LE VÉGÉ
Galette de cottage cheese & tomates séchées
mayonnaise à l'italienne, aubergines grillées
laitue & 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
36.-

LE TARTARE DU POTAGER
Courge rôtie, feta, figues, noix de pécan
crème de balsamique, thym & sauce chili maison
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 torrifiés, 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
fêta, oignons rouges, tomates, olives, pignons torrifiés
concombre, menthe

LE 2017
cacahuètes, lait de coco, piments, ail, gingembre
sauce soja, sucre brun, coriandre

LE THAI
coriandre, citron vert, curry rouge, gingembre, menthe
noix de cajou torrifiées

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

LE NORDIQUE
épices boréales, noix de pécan torrifiées, airelles

LE JAPONAIS
wasabi, graines & huile de sésame, soja

L'INDIEN
curry maison, tamarin, noix de cajou torrifiées

LE MEXICAIN
chocolat amer, piments, tequila

LE CARAÏBES
chutney d'ananas maison, noix de coco caramélisée
Malibu, noix de cajou torrifiées

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

LE PROVENÇAL
moutarde à l'ancienne, pignons torrifiés, miel & estragon

LE MOJITO
rhum, menthe, citron vert, tomates
noix de cajou torrifiées, baies roses

38.-

LE TRUFFÉ
huile de truffe blanche, copeaux de parmesan

L'ÉCOSSAIS
au fameux whiskey «Lagavulin» single malt
39.-



Provenance: Boeuf - Porc - Pain: Suisse / Saumon: Norvège / Daurade: Grèce / Thon: Océan indien
Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos mets
Tous nos prix sont affichés en francs suisses et TVA comprise