

pour les lève-tôt

MARDI - VENDREDI JUSQU'À 11.00
SAMEDI - DIMANCHE JUSQU'À 15.00

composez votre assiette comme bon vous semble

beurre maison 2⁰⁰
confiture de prune séchée 2⁰⁰
miel bio 2⁵⁰

tranches de pain au levain 3⁰⁰
croissant 3⁵⁰
pain au chocolat 5⁰⁰

jambon bio de la boucherie zanetti 5⁰⁰
bleu bio d'oberwil 5⁰⁰
gruyère suisse premium 4⁵⁰
vacherin fribourgeois aop rustique crù 4⁵⁰

saumon suisse fumé de lostallo, câpres, raifort frais 18⁰⁰

yaourt nature amselspitz
noix caramélisées, flocons d'avoine, miel bio 12⁰⁰

petit déjeuner classique 13⁰⁰

croissant, pain au levain, beurre maison,
miel bio, confiture de prune séchée

sélection de fromages 23⁰⁰

accompagnée de moutarde et chutney maison

œufs brouillés demeter 10⁰⁰

avec bacon bio 5⁰⁰

ratatouille de carottes 18⁵⁰

carottes, racine de persil, œuf poché, pourpier d'hiver

tartine au saumon 23⁰⁰

pain au levain, saumon suisse fumé, avocat, œuf poché,
pourpier d'hiver

tartine au pastrami 25⁰⁰

pain au levain, pastrami, chicorée, orange, persil sauvage

déjeuner

les déjeuners de la semaine

MARDI - VENDREDI À PARTIR DE 11.30

chaque semaine, nous cuisinons des plats frais et de saison. passe nous voir et profite-en!

nous servons des menus du midi variés:

végétariens, avec de la viande, une soupe ou un plat de pâtes.

montmartre classiques:

croque madame

pain au levain, jambon, fromage, œuf au plat

26⁰⁰

tartare de bœuf

émulsion aux herbes sauvages, carottes, échalotes,
pain au levain, beurre maison

37⁰⁰

chaque plat est servi avec une salade et
une vinaigrette maison

nous utilisons uniquement des produits suisses dans nos plats.

les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.

si vous avez des questions concernant les allergènes et/ou les intolérances, nous serons heureux de
vous fournir des informations.

pour l'apéro

À PARTIR DE 14.00

olives 7⁵⁰

sélection de fromage fin 23⁰⁰

bleu bio d'oberwil, gruyère suisse premium,
vacherin fribourgeois rustique, moutarde et chutney maison

saucisse d'agneau fumée de la montagne 9⁵⁰
de la boucherie Zanetti

saucisse landjäger 8⁰⁰
fumée naturellement

pain au levain et beurre maison 3⁵⁰

pickles maison et conserves maison 5⁰⁰



sardines millésimées

sardines vintages dans la meilleure
huile d'olive, servie avec du pain au levain,
des câpres et fleur de Sel.

Une véritable délicatesse de la boîte,

en fonction du millésime

entre 19⁰⁰ et 22⁰⁰

nous utilisons uniquement des produits suisses dans nos plats.

les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.

si vous avez des questions concernant les allergènes et/ou les intolérances, nous serons heureux de vous fournir des informations.

dîner

MARDI - SAMEDI À PARTIR DE 18.00

ENTRÉES

- soupe de pommes de terre et poireaux** 12⁰⁰
ciboulette fraîche, crème aigre, croûtons
- tartare de betteraves** 20⁰⁰
panna cotta au raifort, perles de pomme, pain au levain
- saumontruite de brüggli mariné** 25⁰⁰
galette de pommes de terre, sauce salsa au kale
- salade de lentilles** 16⁵⁰
endives braisées, oranges, laitue castelfranco

PLATS PRINCIPAUX

- entrecôte dans une sauce au vin rouge** 55⁰⁰
pommes de terre Café de Paris, ratatouille de carottes
- coq au vin** 43⁵⁰
- choucroute rouge braisée** 35⁰⁰
couscous de sardaigne, champignons pleurotes Sakura, fromage bleu bio
- tartare de bœuf** 37⁰⁰
émulsion aux herbes sauvages, carottes, échalotes, pain au levain, beurre maison

nous utilisons uniquement des produits suisses dans nos plats.

les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.

si vous avez des questions concernant les allergènes et/ou les intolérances, nous serons heureux de vous fournir des informations.

nos desserts

fait maison

tarte ^{au} citron 12⁰⁰

cheesecake 10⁰⁰

dessert du jour 10⁰⁰
frais et de saison

sélection de fromage fin 23⁰⁰
bleu bio d'oberwil, gruyère suisse premium,
vacherin fribourgeois rustique, moutarde et chutney maison

café vanille 9⁰⁰
double espresso avec glace à la vanille

espresso martini 17⁰⁰
double espresso, vodka, amarula

nous utilisons uniquement des produits suisses dans nos plats.

les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.

si vous avez des questions concernant les allergènes et/ou les intolérances, nous serons heureux de vous fournir des informations.