



GRAND CHÊNE

Janvier 2019

LE MENSUEL

LES SUGGESTIONS DU SOMMELIER

Champagne Laurent Perrier Rosé 1dl 26.-

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous présenter nos vins du moment
Our team remains at your disposal to introduce you our wine suggestions

HUITRE DU MOIS / OYSTER OF THE MONTH

Huîtres Normande numéro 3 3 pièces 18.-

ENTREES / STARTERS

Cappuccino de panais / marron caramélisé 19.-
Cappuccino parnisp / caramelized chestnut

Salade de rampon / œuf poché / lardons / croûtons 24.-
Rampon salad / poached egg / bacon / croutons

Huître géante grillée / huile de truffe 32.-
Grilled giant oyster / truffe oil

Gâteau de crabe / sauce homardine (20 minutes) 32.-
Crab cake / « homardine » sauce (20 minute)

PLATS / DISHES

Langue de bœuf / sauce câpres / riz basmati 38.-
Tongue of beef / capers sauce / basmati rice

Steak de veau / sauce moutarde à l'ancienne / mousseline de pomme de terre 52.-
Steak of veal / whole grain mustard sauce / potatoes mousseline

Merlu cuit à la plancha / sauce Noilly Prat 45.-
Hake cooked « à la plancha » / Noilly Prat sauce

Penne / homard / vodka 42.-
Penne pasta / lobster / vodka

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toute demande concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.
Origine de nos viandes – Lard : Suisse ; Andouillette : France ; Chapon : France ;
Origine de nos poissons – Perche : Suisse (élevage) ; St Jacques : Etats Unis ; Vongole : Italie ; Dorade : France

*We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu.
Origin of our meat – Bacon: Switzerland; Andouillette: France; Capon: France
Origin of our fish – Perch: Switzerland; Scallop: USA; Clam: Italy; Sea bream: France*