



GRAND CHÊNE

Mai 2019

# LE MENSUEL

## Vin prestige du mois / Prestigious wine of the month

	<i>1dl</i>	<i>75cl</i>
Château Haut Marbuzet, Saint-Estéphe, 2006	29.-	180.-
Champagne Taittinger Prélude Grands Crus	24.-	150.-

## Suggestion du mensuel / Suggestion of the month

Bœuf Wolowina Tomahawk / garniture et sauce au choix <i>Wolowina beef Tomahawk / selection of garnish and sauce</i>	<i>1kg</i>	148.-
--	------------	-------

## Entrées / Starters

Soupe d'orties / gruyère râpé / croûtons au thym <i>Nettle soup / grated gruyere / thyme croutons</i>	19.-
Tomates / mozzarella di bufala / pesto / roquette <i>Tomatoes / mozzarella di bufala / pesto / rocket</i>	25.-
Salade de crevettes / sauce piquillos fumé <i>Shrimps salad / smoked piquillo pepper sauce</i>	27.-
Gravlax de saumon / roesti / crème aigre aux herbes potagères <i>Salmon Gravlax / roesti / sour cream with herbs</i>	28.-

## Plats / Dishes

Gnocchi aux morilles et asperges <i>Morels and asparagus gnocchi</i>	38.-
Filet de lisette / piperade / chorizo / riz basmati <i>Fillet of young mackerel / piperade / chorizo / basmati rice</i>	42.-
Saltimbocca de volaille fermière / risotto safrané / sauce citron <i>Farmer chicken saltimbocca style / saffron risotto / lemon sauce</i>	42.-
Côte de porc fermière / pommes de terre grenailles aux oignons / sauce moutarde ancienne <i>Farmer pork chop / baby potatoes with onions / wholegrain mustard sauce</i>	46.-

Nos collaborateurs se tiennent à votre disposition pour toute demande concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies.  
Origine de nos viandes – Bœuf : Pologne ; Porc: Suisse ; Volaille : France / Origine de nos poissons – Saumon : Ecosse ; Crevette : Thaïlande ; Lisette : France

*We remain at your disposal regarding any allergens contained in this menu.*  
*Origin of our meat – Beef: Poland; Pork: Switzerland; Chicken: France / Origin of our fish – Salmon: Scotland; Shrimp: Thailand; Young Mackerel: France*