



SUGGESTIONS DE JUIN

Entrée

Tartine au jambon cru fumé, fromage à raclette et son mesclun

Toast with smoked cured ham, raclette cheese and mixed greens

CHF 16.-

Plat

Saucisse shubling à la moutarde en grain, rösti de pomme de terre

Shubling sausage with whole-grain mustard, potato rösti

CHF 32.-

Dessert

Crème brûlée au miel et vanille

Honey and vanilla crème brûlée

CHF 14.-

VINS

2024 Peissy - Pinot Auxerrois - Domaine Grand Cour JP Pellegrin - blanc

CHF 72.- / bouteille 75cl - CHF 14.- / dl

2024 Peissy - Pinot Noir - 1er Cru le Clos Domaine des Charmes, O.Conne - rouge

CHF 65.- / bouteille 75cl - CHF 13.- / dl

COCKTAIL

Edelweiss Mule

CHF 20.-

Framboise Morand, Chartreuse Jaune, Three cents Ginger Beer

MOCKTAIL

Lausanne

CHF 16.-

Gin Gnuine 0.0% Mikks Basil Three cents aegean Tonic