




LES ENTRÉES

INCONTOURNABLES

- ✔   **Petit bouquet de salade verte 6.-**
- ✔   **Salade du maraîcher 15.-**
-  **Morilles farcies au Porto 21.- / 42.-**
Farce fine de veau et petits légumes
- ✔   **Buddha Bowl 18.-**
Quinoa, edamame, wakamé, mangue, avocat, pois chiche
-  **Poké Bowl 24.-**
Saumon gravelax, quinoa, edamame, wakamé, mangue, avocat, pois chiche
- Salade César 13.50 / 20.-**
Poulet basse température au miel et herbes, œuf parfait, croûtons, copeaux de parmesan
-  **Salade du Tonno 13.50 / 20.-**
Saumon fumé, sésac de nos montagnes







POUR LES PETITS

-  **Cromesquis de poulet maison 14.-**
Pommes frites, légumes de saison
Jusqu'à 12 ans



LES PLATS

INCONTOURNABLES

- ✔ **Burger végétarien 28.-**
Steak de tofu aux parfums du sud, pain à la betterave, oignons confits, émulsion de vacherin AOP, tomate, salade, pickles, moutarde de bénichon
- Burger du Tonno 29.-**
Steak haché de bœuf maison, pain cuchaule AOP, oignons confits, émulsion de vacherin AOP, tomate, salade, pickles, moutarde de bénichon
-   **Entrecôte de bœuf Simmental 43.-**
Sauce au poivre, pommes frites, garniture du moment
-   **Tagliata de bœuf Simmental 41.-**
Tomates confites, roquette, parmesan, pignons de pin, pommes frites
- Tartare de bœuf Angus (150gr) 35.-**
Pain toasté, pommes frites, beurre
-   **Roastbeef froid 29.-**
Salade verte, pommes frites, sauce tartare



LES ENTRÉES

"COUPS DE CŒUR DU CHEF"

  **Bruschetta aux tomates et mozzarella di bufala 11.-**
Caviar balsamique

 **Melon et jambon cru 13.-**
Grissini maison

Tempura de fleur de courgette farcie à la ricotta 12.-
Crème de gaspacho

LES PLATS

"COUPS DE CŒUR DU CHEF"

  **Cœur de filet de dinde façon tonnato 29.-**
Salade verte, pommes frites

 **Lard croustillant au lait de coco et curry rouge 30.-**
Pommes-de-terre sautées, garniture du moment

Filets de perche meunière 32.-
Salade verte, pommes frites, sauce tartare

Dorade à la plancha 34.-
Pommes-de-terre sautées, crème d'épis de maïs frais, sponge cake végétal, sauce tranchée au yuzu



 **Risotto carnaroli aux cigales de mer 36.-**
Courgettes confites




LES DESSERTS

 **Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.-**

Autour de la pêche 13.-
Pêche pochée à la verveine, parfait glacé pêche sanguine, chantilly au foin

  **Riz au lait 12.-**
Espuma mûre et tonka, confit de mûre, chips de riz au cassis

Tiramisu revisité 13.-
Génoise au café, amaretto, espuma mascarpone et spéculoos

 **Moelleux au chocolat 14.-**
Glace amarena, gel cerise et fleur de sureau, chantilly fleur de sureau (15 min de cuisson)

Dessert du moment 12.-
Selon l'humeur du pâtissier

Assiette de fromages 13.-

Assiette de gruyère caramel AOP 14.-
38 mois d'affinage

Nos collaborateurs sont à votre écoute en cas d'allergies ou d'intolérances

TVA 7,7% & service inclus