



LE JARDIN DE PINCHAT

- PASCAL BERFINI -

Entrées

LA SALADE MÊLÉE 12.00

Roquette et légumes croquantes

AUBERGINES RÔTIES AU MISO 22.00

Chèvre frais, condiment cacahuète, léger piment d'Espelette

FETA RÔTIE EN FEUILLE DE BRICK 23.00

Miel, concassé de tomates, courgette, menthe

POIREAUX VINAIGRETTE 22.00

Crumble de noisettes, oeuf confit à la truffe, magret de canard fumé

TARTARE DE GAMBAS 24.00

Avocat, grenade, sésame noir et citron vert

KEFTA D'AGNEAU 23.00

Aux épices douces, houmous de lentilles corail, sauce yaourt citron, pain pita

POULPE EN PERSILLADE 20.00

SERVI TIÈDE

Mousseline de légumes oubliés au beurre noisette, chips de salsifis

Plats

LES RAVIOLES FARCIES AUX CÈPES 39,00

Carpaccio de champignons de Paris, huile d'olive aromatisée à la truffe blanche

FILET MIGNON DE PORC 'FAÇON WELLINGTON' 42,00

Déclinaison de patates douces, petit jus à la bière corse Paolina

'MAFALDINE' 44,00

Crémeuse aux gambas, noix de St Jacques et pesto rouge

MAGRET DE CANARD RÔTI AUX CLEMENTINES 46,00

Miel, polenta crémeuse

ROSOTTO CRÉMEUX À LA TRUFFE 48,00

Servi dans sa meule de 'Pecorino'

SAUTÉ D'AGNEAU EN COCOTTE 44,00

Cuisson de 6h, jus à la bière, thym et romarin

TARTARE DE GAMBAS 48,00

Fruit de la passion, avocat, grenade et citron vert, salade de nouilles soba

FILET DE DORADE RÔTIE 46,00

Crumble de butternut, vierge courgette estragon citron

TATAKI DE BOEUF 'FAÇON TIGRE QUI PLEURE' 48,00

Mousseline de carottes caramélisées, éclat de cacahuètes au wasabi, frites maison

Nos prix inclus la TVA: 7.7%

Origine des viandes: CH/FR

Origine des produits de la pêche: LK/NO/CH

Vous pouvez questionner notre équipe pour les produits allergènes



LE JARDIN DE PINCHAT
- PASCAL BERFINI -

Carte des Desserts

- LA TARTE CITRON MERINGUÉE MAISON-	14,00 CHF
- GAUFFRE ARTISANALE -	14,00 CHF
<i>Truffes chocolat, mascarpone praliné, coulis de fruit rouge, glace à la noisette</i>	
- CHEESECAKE MANGUE -	14,00 CHF
<i>Speculos, coulis de fruit exotique</i>	
- CRUMBLE POIRE NOISETTE -	14,00 CHF
<i>Caramel maison</i>	
- CRÈME BRULÉE PISTACHE CERISE-	14,00 CHF
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GRANOLA MAISON -	14,00 CHF
- CAFÉ GOURMAND -	15,00 CHF
<i>4 pièces de nos desserts et café</i>	
- COUPE COLONEL -	14,00 CHF
<i>Sorbets citron et vodka</i>	
- COUPE AMARETTO -	14,00 CHF
<i>Glace vanille et liqueur amaretto</i>	
- COUPE AFFOGATO-	10,00 CHF
<i>Glace vanille et café chaud</i>	
- COUPE EXOTIQUE-	14,00 CHF
<i>Glace passion et Malibu</i>	

Nos prix inclus la TVA: 7.7%

Origine des viandes: CH/FR

Origine des produits de la pêche: LK/NO/CH

Vous pouvez questionner notre équipe pour les produits allergènes



LE JARDIN DE PINCHAT
- PASCAL BERFINI -

Carte Brasserie (Hors Réductions)

- | | |
|---|------------------|
| - GRANDE SALADE CÉSAR - | 21,50 CHF |
| <i>Romaine, Filet de poulet rôti, oeufs durs, lard sec, croutons à l'ail, sauce César</i> | |
| - TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU - | 29,50 CHF |
| <i>Cornichons, oignons, câpres, ciboulette, assaisonnements (à votre convenance), frites maison</i> | |
| - TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU - | 34,50 CHF |
| <i>Truffe, tomates confites et burrata crémeuse, frites maison</i> | |
| - BURGER TRADITIONNEL BLACK ANGUS - | 29,50 CHF |
| <i>Bun's bio, cheddar, oignon confits, sauce barbecue maison, frites maison</i> | |
| - BURGER KEFTAS D'AGNEAU - | 29,50 CHF |
| <i>Aux épices douces, tomate, oignons confits, romarin, sauce yahourt menthe, frites maison</i> | |
| - BURGER DE CHÈVRE PANÉ - | 29,50 CHF |
| <i>Bun's bio, miel et caviar d'aubergine, frites maison</i> | |
| - POKE BOWL - | 21,50 CHF |
| <i>Avocat, gambas, ananas, riz vinaigré</i> | |
| - POKE BOWL - | 21,50 CHF |
| <i>Tataki de boeuf, avocat, tomates, cerises, cacahuètes, riz vinaigré</i> | |

Nos prix inclus la TVA: 7.7%

Origine des viandes: CH/FR

Origine des produits de la pêche: LK/NO/CH

Vous pouvez questionner notre équipe pour les produits allergènes