

Chef Henrik Andersson

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 26€

Entrée, Plat et Dessert : 30€

* suppléments indiqués en rouge

Les entrées

Prix à la carte

Jus centrifugés à la commande : Mirissa, Green Detox ou Ginger Twist	7€
Harengs Matjes concombres crévés sur pain d'épices marinated herrings on spiced bread with creamed cucumber	11€
Velouté de maïs feta, coriandre, croutons creamed soup of corn, cilantro, bread crumbs	10€
Salade de courgettes tomates, anchois marinés, olives de kalamata, basilic zucchini salad with tomatoes, marinated anchovies, black olives, basil	11€
* Petit tartare kimchi épicé, radis long, herbes small beef tartar, spiced kimchi, radishes and herbs	+2 12€

Les plats

Le poisson du jour fish of the day	20€
Échine de porc rôtie au four topinambours, kale, chanterelles, jus de cidre roasted porc loin, kale, jerusalem artichoke, cider sauce	20€
Vegetarien: Betterave fumée champignons des bois, sarrasin, sauce au vin rouge smoked beetroot, red wine dressing, wild mushroom, buckwheat	19€
Salade de poulet au curry haricots verts, avocat, tomates, raïta aux herbes chicken salad with curry, string beans, avocado, tomato, yogurt and herbs sauce	18€
* Cabillaud pêché coques, courgettes, curry vert poached cod, kale, clams, zucchinis, green curry sauce	+4 24€

Les desserts

Glace au café caramel, noisettes coffee ice cream with hazelnuts and caramel	9€
Terrine au chocolat sorbet framboises, fruits rouges chocolate cake, raspberry sherbet	11€
Frozen cheese cake aux prunes frozen cheese cake with plums	9€
Caffè Affogato espresso served with vanilla ice cream	7€
Gateau à l'orange sans gluten, crème battue - orange cake, whipped cream	9€
* Assiette de 3 fromages 3 sorts of cheese	+2 12€

Les extras et petits plats

Grand tartare kimchi épicé, servi avec frites ou salade verte	20€
Club sandwich poulet, bacon, tomate, oignons chicken, bacon, tomato, onions	15€
Tartine d'avocat saumon mariné, raifort, sur pain noir	12€
supplément frites ou salade verte	5€