

# l'iodé

## MENU DE LA SEMAINE Sur l'ardoise, uniquement le midi

|  |      |
|--|------|
| Entrée + plat + dessert                | 38.- |
| Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert | 32.- |

### À LA CARTE

|  | Entrée | Plat |
|--|--------|------|
| Soupe de poissons de roche, <i>rouille</i>                                 | 18.-   | 34.- |
| Tartare de bar, <i>agrumes, yuzu et coco, chips de pommes de terre</i>     | 19.-   | 41.- |
| Suprême de volaille croustillante, <i>artichauts, girolles</i>             |        | 41.- |
| Poulpe rôti, <i>cannelloni courgettes mascarpone, crème de piquillos</i>   | 17.-   | 39.- |
| Fish and chips de sandre, <i>purée de petits pois, mayonnaise piquante</i> |        | 29.- |
| Salade Tiffany, <i>queues de crevettes et calamaretti</i>                  | 18.-   | 34.- |
| Burrattina di buffala, <i>boutargue râpée, anchois ibériques</i>           | 16.-   | 30.- |

### DESSERTS

|  |  |             |
|--|--|-------------|
| Sur le plateau                                     |  | 11.-        |
| Glaces artisanales et sorbets du Glacier des Alpes |  | 4.50 /boule |

#### Provenance de nos produits

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Calamaretti, Poulpe    | Zone de pêche FA087 |
| Crevettes              | Vietnam             |
| Sandre                 | Mer Caspienne       |
| Poissons de roche, Bar | Mer Méditerranée    |
| Volaille               | Suisse              |



Certains de nos plats peuvent contenir des produits allergènes.  
N'hésitez pas à demander au personnel du restaurant en cas de contre-indication alimentaire.