

l'iodé

MENU DE LA SEMAINE

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

ENTRÉES

Soupe de poisson, <i>rouille, vieux gruyère</i>	16.-
Salade Tiffany, <i>jeunes pousses, queues de crevettes et calamaretti</i>	18.-
Crème de champignons de Paris, <i>œuf parfait, tombée d'épinards</i>	17.-

PLATS

Sandre en fish and chips, <i>mayonnaise allégée aux algues</i>	29.-
Tataki de filet de bœuf, <i>roquette et citron, pommes frites allumettes</i>	42.-
Filet de thon grillé, <i>vierge de citron confit, riz aux vermicelles</i>	38.-
Lentilles corail façon risotto, <i>fricassée de champignons de saison et ail des ours</i>	28.-

DESSERTS SUR PLATEAU

Sélection de tartelettes de saison, <i>millefeuille, panna cotta fouettée chocolat ou salade de fraises</i>	11.-
---	------

Provenance de nos Produits

Chalut Atlantique Nord :	Cabillaud
Chalut Méditerranée :	Poisson de roche
Atlantique Nord :	Bar, rouget, haddock
Suède :	Sandre
FA087 :	Calamar
Océan Indien :	Thon
Suisse :	Boeuf



l'iodé

MENU OF THE WEEK

Starter + main + dessert	38.-
Starter + main <i>or</i> main + dessert	32.-

STARTERS

Fish soup, rouille, <i>mature Gruyère</i>	16.-
Tiffany's salad, <i>young shoots, shrimp tails and calamaretti</i>	18.-
Paris mushroom cream, egg " <i>Parfait</i> ", <i>wilted spinach</i>	17.-

MAIN COURSES

Pike perch fish & chips, <i>seaweed light mayonnaise</i>	29.-
Beef tataki, <i>arugula and lemon, French fries</i>	42.-
Grilled tuna, <i>candied lemon, rice with vermicelli</i>	38.-
Coral lentils risotto style, <i>seasonal mushrooms and wild garlic</i>	28.-

DESSERTS ON TRAY

Our selection of tartlets, <i>millefeuille, chocolate whipped panna cotta, strawberry salad</i>	11.-
---	------

Origin of our fresh products

North Atlantic trawl :	Cod
Mediterranean trawl :	Rock fish
North Atlantic :	Sea bass, red mullet, haddock
Sweden :	Pike perch
FA087 :	Squid
Indian Ocean :	Tuna
Switzerland :	Beef

