

# BAR



# TAPAS

Guacamole et nachos\* 8.-

Houmous & pain pita\* 9.-

Tzatziki\* 9.-

Rillettes de truite 12.-

Calamars à la romaine, sauce tartare maison 13.-

Chèvre grillé au four, miel, noix et thym\* 13.-

Fromages & Charcuteries pt 16.- / gd 29.-

Gruyère 16 mois, tomme à la bière, tomme vaudoise\* 21.-

Ardoise de charcuterie 34.-

Bruschetta, artichauts confits & magret de canard (FR) 18.-

Bruschetta de tapenade d'olives et anchois marinées 15.-

Ceviche de Dorade (FR) lime gingembre & sésame au wasabi pt 18.- / gd 36.-

Tartare de Saumon (CH) au poivre de sichuan & sel fumé pt 18.- / gd 36.-

Saladine aux figues rôties, feta & fleur de sel fumé 13.-

Burger de boeuf (CH)

Pain au maïs sauce épicée oignons & country 24.- / cheese + 1.-

Falafel & Caviar d'aubergine\* pt 13.- / gd 23.-

Kefta d'agneau & boeuf servi avec son Tzatziki pt 14.- / gd 24.-

Pomme de terre country\* 9.-

Patatas con chorizo 13.-

### Douceurs:

Fondant au chocolat glace vanille 11.-

Boule de glace artisanale 3.90.-

(vanille, chocolat, passion, citron, mandarine, framboise)

Crumble aux fruits rouges 9.-

## DIMANCHE

# BRUNCH...

[www.lechevalblanc.ch](http://www.lechevalblanc.ch)

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre équipe.

For more information about allergens in your meal, please ask our staff