BG café

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 1er avril

Férié

Mardi 2 avril

Linguines enrobées dans un bouillon de crustacés, fines escalopes de saumon snacké, aneth ciselée, tomates fraîches, jeunes pousses de roquette, émulsion citron

Mercredi 3 avril

Fines tranches de roast-beef, mousseline de carotte au cumin, cromesquis de risotto aux fines herbes, carottes braisées et sauce tartare rafraîchie aux zestes de lime

Jeudi 4 avril

Gourmandise de volaille aux épices douces, nouilles de blé sautées à la sauce soja, légumes de saison et jus corsé aux épices saté

Vendredi 5 avril

Filet de truite rose snacké, endives braisées à l'orange, pommes de terre sautées aux tomates confites et basilic, condiments à la Grenobloise et croutons dorés

Plat du jour CHF 29.00
Taxes et services compris

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.
For more information about allergens in your meal, please ask our staff.

Origine des viandes : agneau, volaille, dinde, bœuf, veau : France ou Suisse
Origine des poissons :
Saumon : Norvège / Truite : France

Ouverture de la cuisine
Du lundi au vendredi de 11h30 à 17h00
Samedi de 11h30 à 18 heures

Autour des entrées

Carpaccio de betterave fondantes, bavaroise de chèvre aux zestes de lime et huile basilic, sablé croustillant noix et romarin, vinaigrette miel et menthe, quinoa aux herbes fraîches 30.00

Caviar de courge muscade à l'huile basilic juste tiédi, éclats de noisettes, grenade et sésame, sauce tahini rafraichie aux zestes de lime, quinoa et foccacia croustillants 29.00

Autour du poisson

Tartare de bar sur fine gelée d'orange sanguine, salpicon de Granny-Smith, amandes blanches et céleri au vinaigre de bonite, écume pamplemousse, quinoa à l'estragon et focaccia 41.00

Ceviche de thon rouge au lait de coco, citron vert et coriandre, légumes croquants au sésame yuzu torréfié, râpé d'asperges vertes, roquette, tempura d'artichauts et foccacia 42.00

Dos de cabillaud Skrei rôti, légumes printaniers à l'huile d'olive, nage iodée au curcuma et lime, pétales de vitelotte croquants, mousseline de pomme de terre

Pavé de saumon grillé à la fleur de sel, pomme boulangère, artichauts rôtis, fenouils confit, émulsion barigoule 43.00
parfumé au bouillon de crustacé, pousses de roquette et tomates séchées 42.00

Autour de la viande

Cœur d'entrecôte de bœuf grillée à la fleur de sel, beurre maître d'hôtel aux herbes, légumes de saison confits, frites croustillantes 49.00

Suprême de volaille rôti, macaronis gratinés au parmesan, céleri braisé, jus corsé aux olives de Kalamata, sucrine croquante 43.00

Emincé de veau aux morilles, mousseline de pommes de terre et légumes du moment, jus corsé 47.00

Autour des pâtes

Spaghettis enrobés aux asperges vertes, tomates fraîches, pesto basilic et copeaux de parmesan, saladine de roquette 35.00

Autour des œufs

29.00

Omelette gourmande au jambon blanc, champignons fromage, saladine et râpé de paris

Brouillade d'œuf au saumon fumé, crème de ciboulette, jeunes pousses de roquette et oignons crispy 29.00

Origine des produits :
Thon: Sri Lanka / Saumon : Norvège / Ecosse
Boeuf, Volaille, Veau : Suisse ou France
Bar : Corse / Cabillaud : Atlantique /