BG café

CETTE SEMAINE, NOTRE CHEF VOUS PROPOSE :

Lundi 25 mars

Suprême de volaille jaune grillé sur peau, mousseline de pommes de terre au basilic, légumes de saison braisés aux aromates, jus corsé et chips croustillantes

Mardi 26 mars

Pavé de lieu jaune rôti en croûte d'herbes, beurre blanc citronné, compotée de fenouil au carvi, polenta croustillante, saladine de fenouil

Mercredi 27 mars

Tagliata de bœuf snacké au poivre noir, saladine de roquette au parmesan, aubergines grillées et tomates fraîches, coulis de pesto au basilic et pommes pont-neuf

Jeudi 28 mars

Dos de cabillaud poché au court-bouillon, Dahl de lentilles corail aux herbes fraîches et chorizo, douceur de carottes et panisses croustillantes, émulsion légère coco et curcuma

Vendredi 29 mars

Férié

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 :
Cabillaud : Norvège / Lieu : Méditerranée

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 /