

Entrées

- **Mesclun et légumes crus**, tomates cerises. 12 Chf
- **Gravlax** de truite saumonée, blinis maison, betteraves et cerises. 21,50 Chf
- **Tomate mozzarella** en trompe l'œil, crumble basilic et pignons de pin. 21,50 Chf
- **Crabe** en cannelloni, pomme Granny, noisettes et radis Daïkon. 22,50 Chf
- **Tartare de gambas**, houmous de petits pois, fraises et ruccola. 23,50 Chf
- **Ceviche de poulpe**, maïs, grenade, pop-corn, vinaigrette à la pêche de vigne. 21,50 Chf
- **Gaspacho** de melon au piment d'Espelette, bruschetta au chèvre frais et livèche. 19,50 Chf

Plats

- **Mi-cuit de thon aux pistaches**, boulghour aux petits légumes, sauce Miso-Yuzu. 37 Chf
- **Pastilla d'agneau** confit aux épices douces et amandes, petit jus et polenta crémeuse aux olives. 39 Chf
- **Ravioles** à l'ail des ours, patates douces et burrata, graines de tournesol caramélisées. 34 Chf
- **Risotto** de céleri aux gambas et fraises des bois, sabayon au safran. 38 Chf
- **Tartare de gambas**, houmous de petits pois, fraises et rucola, 39 Chf
Frites de patates douces.
- **Filet de dorade** rôti, salsa pêche et basilic, crumble de patates douces. 38 Chf
- **Aile de raie** pochée au Prosecco, écrasé de pommes de terre, artichaut, câpres et beurre noisette. 38 Chf
- **Tartare** de bœuf au couteau, cornichons, oignons, câpres, ciboulette, 36 Chf
Assaisonnements à votre convenance, frites maison.
- **Tartare** de bœuf au couteau aromatisé à la truffe d'été (Tuber Aestivum), 38 Chf
Tomates confites et Burrata crémeuse, frites maison.
- **Tataki de bœuf** façon tigre qui pleure, braisé au Kamado, caviar d'aubergine au poivre de Sichuan, 39 Chf
Éclats de cacahuètes au wasabi, potatoes maison
- **Suprême de volaille rôti**, jus truffé, poêlée de champignons, pommes de terre en persillade. 37 Chf
- **Burger de veau**, béarnaise maison, laitue, tomates, cornichons, pickles d'oignons, frites maison. 36 Chf



AUX TERRASSES
DE TROINEX
RESTAURANT

Carte des desserts

14,90 Chf

Tarte citron meringuée

Mousse au chocolat noir

Mousse glacé au kirsch

Baba au rhum Diplomatico, crème fouettée à la vanille

Crumble pomme rhubarbe et fèves de Tonka

Crème brûlée coco et confit de mangue

Tiramisu aux fruits rouges et spéculos