



Notre carte de spécialités

Entrées :

Les Accras Antillais <i>Petits beignets de morue créole légèrement pimentés</i>	Fr. 13.80
Les petits boudins Créole <i>juste épicés à souhait</i>	Fr. 12.-
La salade fraîcheur <i>Verte, radis, fines herbes, huile d'olive</i>	Fr. 8.50
La salade bric à brac « César » <i>verte, poulet, parmesan, tomate, lardons</i>	Fr. 16.-
Saumon fumé, <i>câpres, toast et beurre</i>	Fr. 17.-
Entrée au buffet froid <i>selon votre choix</i>	Fr. 17.-

Exotiques & Curry :

Colombo de poulet Antillais <i>aux épices Colombo</i>	Fr. 30.-
Curry rouge Thaï de bœuf <i>Faux-Filet de bœuf, légumes Thaï, curry rouge et lait de coco</i>	Fr. 41.-
Curry jaune de crevettes à la Banane <i>Queues de gambas, épices et curry jaune, lait de coco, banane figue</i>	Fr. 39.50
Plats servis avec riz basmati, chutney, légumes-pays	

Viandes & Poissons :

Chateaubriand, <i>filet de bœuf</i>	<i>min 2 pers</i>	250g	Fr. 44.-
<i>Frites et légumes du jour, sauce Béarnaise</i>			
Faux-filet de bœuf, sauce poivre		250g	Fr. 38.-
<i>Pommes frites, légumes du jour</i>			
Steak Tartare de bœuf		200g	Fr. 35.-
<i>Servi avec frites, toast et beurre</i>			
Filets de perche	Meunière	200g	Fr. 35.-
<i>Servis avec frites ou pommes nature, et salade du jour</i>	frits	200g	Fr. 32.-