l'Olivier

Sacré·Cœur

Entrées

Ceviche de dorade ..... **27.- / 36.-**
Radis multicolores, vinaigrette yuzu, huile verte et écrasé d'avocat.
Format plat servi avec accompagnement du jour.

L'incontournable salade César **23.-/33.-**
Sucrine, poulet mariné croustillant, oeuf mollet, boquerones, copeaux de parmesan, pickles d'oignon rouge et sauce César.

Bowl de quinoa **25.-**
Saumon mariné au vinaigre de riz et gingembre, légumes croquants, avocat, fruits secs torréfiés et herbes fraîches.

Oeuf parfait **24.-**
Crémeux de petits pois, siphon parmesan, condiment citron confit, noisettes torréfiées.

Burrata crémeuse **25.-**
Magret de canard séché maison au piment d'Espelette, caviar d'aubergine, vinaigrette de tomates séchées et jeunes pousses.

Salade Verte **5.-**

Salade Mixte **7.-**

Plats

Filet de volaille fermière laqué ponzu-sésame **39.-**
Aubergine au miso, croustillant de risotto aux herbes fraîches.

Dos de bar quadrillé **39.-**
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et citron confit, jus de moules monté au beurre, légumes grillés et herbes fraîches.

Filet d'agneau rôti **47.-**
Jus aux piquillos, haricots blancs fondants, carottes fanes et courgettes grillées, huile de piment doux.

Curry jaune infusé aux feuilles de citronnier **34.-**
Aubergines fondantes, courgettes grillées, pois gourmands croquants, riz vinaigré et noix de cajoux .

Tartare de boeuf au couteau **37.-**
Condiment umami, jaune d'oeuf confit, feuilles de riz croustillantes, pickles et frites fraîches.

Pour les adeptes

Burger de boeuf au morbier **28.-**
Steak haché frais de notre boucher Gilles, morbier fondant, bun brioché maison au sésame, sucrine croquante, tomate, pickles de graines de moutarde, mayonnaise à l'échalote vinaigrée.

NOTRE ÉQUIPE VOUS RENSEIGNERA VOLONTIERS SUR LA LISTE DES ALLERGÈNES
PRIX EN FRANCS SUISSES . 1 EURO = 1 CHF . TVA 8.1 % INCLUSE

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX @OLIVIERSACRECOEUR