

LES ENTRÉES

| | | |
|---|-----|------|
| Velouté de Chou-fleur rôti, miso, amandes grillées au miel et racines d'hiver | V * | 25.- |
| Terre et Mer, poulpe rôti, fumé minute, crème de céleri rave, guanciale et son croustis | | 38.- |
| Tartare de Veau à L'Albese, truffe d'automne et sabayon salé à l'Arneis | GF | 32.- |
| Sashimi de Sériole aux agrumes, légèrement saisie, aguachile, mangue et caviar | GF | 34.- |

PASTE ET RISOTTI

| | | |
|---|---|------|
| L'Incontournable Spaghettonne Cacio & Pepe et crevettes sauvages | | 32.- |
| Sotto Bosco, risotto mantecato à la crème de bolets, ail noir et ris de veau croustillant | | 38.- |
| Zéro Waste: Panzerotto Valtellinese, émulsion de parmesan 48 mois, jus corsé 100% végétale et pickles de noix | V | 34.- |

POISSONS

| | | |
|--|--|---------------------|
| Médallions de Lotte cuit à basse température, courge à la vanille, champignon Eryngii, sauce galanga et ail doux | | 48.- |
| Poisson entier pour deux personnes, mousseline de pdt et légumes d'hiver | | prix selon arrivage |

VIANDE

| | |
|--|------|
| Epaule d'Agneau confite aux épices, légumes glacés façon tajine, dattes et citron confit | 48.- |
| ENTRECÔTE SUISSE MATURÉE 5 SEMAINES ET SON JUS MAISON | 42.- |

DEMANDEZ-NOUS LES SUGGESTIONS DU MOMENT

GARNITURE EXTRA

Légumes d'automne 9.-

Artichauts sautés à l'ail et thym 12.-

Pommes de terre Ratte au four 7.-

Mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive EVO 8.-

NOTRE PAIN MAISON AU LEVAIN ET CEREALES DE FARINE BIO MOULUE A LA PIERRE 2.-

50% DU PRIX DE VOTRE PAIN SERA REVERSÉ À UNE ŒUVRE DE CHARITÉ
SI VOUS EN CONNAISSEZ UNE QUE NOUS POURRIONS AIDER N'HESITEZ PAS À NOUS LA COMMUNIQUER.

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel

V=Plats végétariens GF = GLUTEN FREE / LF= LACTOSE FREE

Provenance viande : France / Suisse - Provenance poisson : Espagne / Grèce élevage/ philippine

PAS ENVIE DE CUISINER CE SOIR?

Nous vous proposons tous nos plats à l'emporter, Commande et Livraison possible avec HOP

Autrement Notre service traiteur avec personnel !

Contactez-nous sur Info@collonge-cafe.ch



LES DESSERTS

NOT A TIRAMISÙ, café, mascarpone, amaretto, chocolat
14.-

NEW YORK BREAKFAST,
Beurre de cacahuète, popcorn, banana et sauce caramel
14.-

THAT`S AMORE, Noisettes, biscuit, chocolat et nuage au citron
15.-

PROMENADE EN FÔRET,
Soufflé froid au chocolat, compote de betterave à la vanille, financier
cacao et croquante au noix 15.-
GLUTEN FREE AND LACTOSE FREE

NOS GLACES ET SORBETS :

1 BOULE

5.-

2 BOULES

9.50.-

VANILLE, BACIO, CAFÉ,

MANGUE, CITRON, FRAMBOISE