





## LES ENTREES

---

		CHF
<b>THON ROUGE</b> ...	en tataki, sauté de shiitakes et pleurotes, sauce goma (GF,LF) 	28.-
<b>VITELLO</b> ....	tonnato façon collonge café (GF)	26.-
<b>BURRATA</b> ....	Sauté d'artichauts et truffe blanche  (GF)	36.-
<b>OMBLE</b> ....	Chevalier du lac Léman, patate douce et écume d'arabica torréfié (GF)	32.-
<b>POULPE</b> ....	enrobé de charbon végétal, mangue rôti, vinaigrette au piment d'Espelette (GF,LF)	24.-

## PÂTES ET RISOTTO

---

<b>ORECCHIETTE</b> ....	di grano arso alle cime di rapa et colatura d'alici "recette traditionnelle" 	30.-
<b>SCIALATIELLI</b> ....	à l'encre de seiche, calamaretti grillés et tomate datterino	36.-
<b>GNOCCHI</b> ...	de courge muscade GRTA, poudre d'Amaretti et vieux gruyère du Moléson 	26.-
<b>SPAGHETTONI</b> ...	cacio, pepe et crevettes sauvages	32.-
<b>RISOTTO</b> ....	Marjolaine, café, whisky et sot-l'y-laisse de volaille (GF)	32.-

## POISSONS

---

<b>SERIOLE</b> ....	Snackée, aubergine confite, pak-choi, sauce yuzu-ponzu (GF)	47.-
<b>MAIGRE</b> ....	cuit sur peau, mousseline de tomates rôties variation de fenouil et radis rouge (GF)	39.-

## VIANDES

---

<b>COCHON</b> ....	cigaline marinée aux épices Sichuan, colrave confit au four, espuma de fenouil et anis étoilé (GF)	39.-
<b>VEAU</b> ....	filet de veau, potimarron et champignons de bois (GF)	49.-
<b>BŒUF</b> ....	entrecôte d'origine suisse rassis 5 semaines, os à moelle (GF) Servis avec légumes et pommes de terre	200gr. 55.-

Prix par gr. De la truffe blanche 8.-frs

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



ces plats peuvent s'adapter aux personnes végétariennes.

GF = GLUTEN FREE / LF= LACTOSE FREE

Provenance viande: FRANCE/ SUISSE

Provenance poisson: Atlantique/Méditerranée

---

 **PAS ENVIE DE CUISINER CE SOIR ? ...**

LE COLLONGE CAFE VOUS PROPOSE, POUR VOS SOIREES A DOMICILE, SON SERVICE TRAITEUR OU SES PLATS A L'EMPORTER