



## LES ENTREES

---

	CHF
<b>ST JACQUES</b> ... snackées, crème d'oignons des Cévennes, poireaux confits à l'orange (GF)	28.-
<b>ŒUF PARFAIT</b> .. crumble et espuma de parmesan et croustillant de guanciale	19.-
<b>VEAU</b> .... tartare à la piémontaise, parmesan, roquette et truffe noire (GF)	32.-
<b>BUTTERNUT</b> .... velouté, salpicon de panais et châtaignes, physalis mariné (GF) 	19.-
<b>POULPE</b> .... patate douce, sauce vierge d'olive taggiasche et câpres de Pantelleria (GF,LF)	24.-

## PÂTES ET RISOTTO

---

<b>ORECCHIETTE</b> .... di grano arso ragout de veau minute, pesto de roquette et tomates confites	32.-
<b>SCIALATIELLI</b> .... Homard, émulsion combawa et Vadouvan	48.-
<b>GNOCCHI</b> ... de betterave, oignons borettane et reblochon 	30.-
<b>SPAGHETTONI</b> ... Cacio, pepe et crevettes sauvages	32.-
<b>RISOTTO</b> .... Topinambours, anchois di Sciacca et citron confit (GF)	32.-

## POISSONS

---

<b>MAIGRE</b> .... filet de maigre, variation d'artichauts, écume de plancton Marino (GF)	42.-
<b>CABILLAUD</b> .... Dos de cabillaud, endive braisée, émulsion d'orange tarocco, croustillant de polenta et citron d'Iran (GF)	39.-

## VIANDES

---

<b>LAPIN</b> .... tournedos de lapin, étuvée de lentilles, carotte rôtie au miel	36.-
<b>VEAU</b> .... filet de veau, potimarrons et champignons de bois (GF)	49.-
<b>BŒUF</b> .... tagliata rassis 8 semaines variation de trévisane tardive marinée	200gr. 55.-

### V` VEGAN

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