



Menn

BRASSERIE LA COUPOLE

depuis 1912



DÉGUSTATION

AMUSE-BOUCHE
NOIX DE SAINT-JACQUES SUR CRÈME DE PANAIS

TATAKI DE FILET BŒUF À LA MARINADE ASIATIQUE
POMMES PONT-NEUF ET MAYONNAISE PIQUANTE

OU

TARTARE D'OMBLE AUX AGRUMES ET CAVIAR KETA
SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS À LA VINAIGRETTE NOISETTE

FILET DE BAR SUR UNE CRÈME DE PETITS POIS
FOIN DE POIREAUX
RIZ COMPLET « VENERE » ET SÉLECTION DE LÉGUMES

OU

CARRÉ DE VEAU GRILLÉ
JUS CORSÉ PARFUMÉ À L'ORANGE
BANDE DE POLENTA ET ARRANGEMENT DE LÉGUMES

CHARLOTTE GLACÉE CHOCOLAT-MENTHE SUR BISCUIT AUX PISTACHES
GRIOTTES MARINÉES

ENTRÉE CHF 21.-

PLAT CHF 48.-

DESSERT CHF 14.-

MENU 3 PLATS CHF 78.-

