



Nos entrées

Salade d'Automne Gourmande

17/28

Mesclun & sucrine croquante, poire pochée, noix torréfiées, champignons sautés, figue fraîche, crème de gorgonzola douce & lard croustillant

(Option végétarienne disponible sans lard)

Croquant, douceur et onctuosité en couleurs.

Velouté de Panais & Oignons Confits (v)

19

Crème onctueuse de panais, oignons fondants au beurre

Chips de panais croustillantes, brunoise de pommes vertes & coulis d'herbes fraîches

Douceur & fraîcheur en contraste

Tartare de Chevreuil Sauvage

24/32

Dos de chevreuil coupé au couteau, sauce tartare maison aux herbes, pétales d'oignon fumé, réduction de vin rouge épicée & salade d'herbes fraîches

Une interprétation forestière, brute et élégante

Gravlax de Saumon & Jardin Nordique

24/32

Saumon mariné maison à l'aneth & baies roses, pickles de concombre, pommes vertes croquantes & sorbet aux herbes fraîches

Un classique suédois réinventé avec fraîcheur

Tartine Skagen

22

Crevettes nordiques, mayonnaise à l'aneth frais & citron, touche de raifort, servies sur pain toasté au levain beurre noisette

(Option sans gluten disponible)

Une icône nordique, tout en fraîcheur, légèreté et caractère.



Nos plats

Ballotine de Poulet Jaune, Parfum d'Olives & Soleil 32

Poulet fermier délicatement farci aux olives, servi avec une purée maison fondante et un tian de légumes gorgés de soleil.

Un plat qui marie terroir et Méditerranée.

Sanglier en ragoût, saveurs d'automne au vin rouge 36

Viande de sanglier fondante, mijotée dans un vin rouge parfumé, accompagnée de poires pochées, d'une douce purée de marrons, d'un rösti croustillant et de légumes grillés.

Un plat qui célèbre la générosité des forêts et des saisons.

Köttbullar, l'Âme de la Suède 29

Boulettes savoureuses de bœuf et porc, purée maison crémeuse, sauce gravy parfumée, airelles du Nord et concombres marinés.

Un voyage au cœur des traditions suédoises.

Option: Supplément de 2 boulettes de viande +9

Schnitzel & Saveurs du Nord 34

Escalope de veau panée, pois croquants, pommes citronnées, câpres et filet d'anchois

Un plat généreux rehaussé d'un twist scandinave.

Perches du Léman, l'Élégance au Beurre Meunière 46

Filets de perches du Lac Léman subtilement dorés au beurre, accompagnés de frites maison croustillantes et d'un tian de légumes colorés.

Un hommage aux saveurs locales.



Nos accompagnements

Corbeille de Pains Suédois	3,5
Variés et généreux, comme une invitation au partage	
Purée de Pommes de Terre Maison	6
Douce et soyeuse, un réconfort authentique	
Jardinière de Légumes de Saison	9
Grillés et sublimés par une touche d'herbes	
Salade Verte aux 5 Herbes Aromatiques	6
Alliance de fraîcheur et de parfum	
Pommes Frites Maison	6/9
Dorées à souhait, croustillantes et fondantes à la fois	

Pour les enfants

Mini Köttbullar : Boulettes de Viande Suédoises	18
Boulettes moelleuses accompagnées d'une purée de pommes de terre onctueuse et de légumes de saison Une assiette équilibrée et savoureuse.	
Filet de Cabillaud des Petits Gourmets	18
Un cabillaud fondant, préparé tout en douceur, servi avec une purée veloutée et des légumes colorés Un plat pensé pour éveiller les jeunes palais.	



Nos desserts

Chocolate Bordel

12

Gâteau au chocolat revisité, friable et fondant à la fois, délicatement saupoudré de cacao, servi avec une crème fouettée légère et aérienne.

Une alliance subtile de textures et de saveurs pour un moment de gourmandise maîtrisée. (sans gluten)

Option: avec crème glacée +3

Inspiration Nordique : Pomme & Caramel

12

Pomme rôtie au four, streusel croustillant & sauce caramel beurre salé. Servie tiède, avec crème fouettée à la vanille

Un classique revisité tout en finesse

Meringue, Crème Double & Sorbet au Basilic

12

Nuage de meringue, double crème de Gruyère, fruits rouges marinés & sorbet basilic

Fraîcheur, douceur et légèreté en contraste

Boule de Glace

3

Crème glacée : vanille, chocolat, café, fraise, pistache, noix de coco

Sorbet : citron, abricot, poire