



ENTRÉES / STARTERS

Soupe gratinée à l'oignon <i>French onion soup au gratin</i>	8,50
Croustillant de chèvre frais en salade, sauce moutarde, miel et lard séché <i>Salad of goat cheese in pastry, mustard dressing, honey and dried bacon</i>	13,50
Gravlax de saumon à la betterave rouge, galette de pommes de terre et crème acidulée <i>Salmon gravlax, beetroot with a potatoes pancake and sour cream</i>	14,00
Vitello tonnato version "Brasserie by Rhino" <i>Vitello tonnato by "Brasserie by Rhino"</i>	13,50
Tataki de thon, sauce champonzu, herbes folles <i>Tuna tataki, champonzu sauce, "crazy" herbs</i>	23,00

VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

Burrata, tomates anciennes, pesto à l'ail des ours <i>Burrata, heirloom tomatoes, wild garlic pesto</i>	15,00
Linguine, tomate et basilic <i>Linguine with scampi, tomato and basil</i>	14,00

SUGGESTIONS

Demandez notre sélection du jour à notre équipe

Ask our daily selection to our restaurant team

PLATS / MAIN COURSES

Entrecôte de boeuf Simmental 300gr, grillée à la plancha et sauce au poivre vert * <i>Grilled Simmental rib steak 300gr with green pepper sauce *</i>	29,00
Couronne de Cerdo Ibérico et réduction à la bière brune * <i>Rack of Cerdo Ibérico, dark beer reduction *</i>	26,00
Aile de raie meunière, beurre noisette aux câpres et jardinière de légumes <i>Skate meunière, beurre noisette with capers and mix of vegetables</i>	23,00
Linguine aux scampis, tomate et basilic <i>Linguine with scampi, tomato and basil</i>	17,50
Suprême de volaille fermière au jus corsé * <i>Free rang poultry supreme with spicy jus *</i>	24,00
Saumon confit au combawa, sauce genevoise et petits légumes * <i>Salmon confit with combawa, Geneva sauce and small vegetables *</i>	25,00

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Purée beurre noisette	3,50	<i>Brown butter puree</i>
Potatoes dippers	3,50	<i>Potatoes dippers</i>
Gratin dauphinois	4,00	<i>Gratin dauphinois</i>
Poêlée de légumes	4,00	<i>Pan-fried vegetables</i>
Riz sauvage	2,50	<i>Wild rice</i>
Salade	2,50	<i>Salad</i>
Potatoes dippers & salade	5,00	<i>Potatoes dippers & salad</i>

* 1 accompagnement inclus | 1 side dish included

KIDS MENU 10,50

Schnitzel de poulet, bâtonnets de carottes à la crème et pommes "dippers"

Chicken schnitzel, creamed carrot sticks and "dippers" potatoes

ou / or

Petite lasagne bolognaise

Small Bolognese lasagna

1 boule de glace au choix

1 scoop of ice cream of your choice

Colorie moi!
Color me!



FROMAGES / CHEESES

Sélection de 4 fromages, confit de coings, noix et raisins <i>Selection of 4 cheeses, quince jam, nuts and grapes</i>	10,50
--	-------

DESSERTS

Panna cotta à la vanille de Madagascar et coulis de fruits rouges <i>Madagascar vanilla panna cotta, red fruit coulis</i>	8,00
Bavarois au chocolat noir et crème anglaise à la menthe <i>Dark chocolate bavarois, mint custard</i>	8,50
Sorbet au citron vert arrosé de limoncello <i>Lime sorbet with limoncello</i>	7,50
Dame blanche, chocolat chaud et crème chantilly <i>Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream</i>	7,50
Carpaccio d'ananas, glace vanille <i>Pineapple carpaccio, vanilla ice cream</i>	7,50