

La Food

du Blanc Valet

Envie de tout goûter ?
Chaque trio est à 69.-

Trio CANAILLE

- Tenders de Poulet croustillant aux Épices, Mayonnaise épicée 24.-
 - Croquettes croustillantes de joue de bœuf confite, jus réduit 26.-
 - Tartare de bavette de bœuf à la moutarde à l'ancienne, condiments et toasts grillés 28.-
-

Trio EAU DOUCE & EAU DE MER

- Tartare de Saumon, Avocat, Sésame, Soja & Riz croustillant 24.-
 - Poulpe snacké, pommes de terre fondantes, piment d'Espelette 26.-
 - Tataki de thon aux deux sésames, mousse d'avocat 28.-
-

Trio VÉGÉTARIEN

- Salade fraîcheur de tomates cerises, mangue et maïs croquants, burrata di bufala crémeuse 24.-
- Girasoli, Ricotta Épinards, crème Champignons 26.-
- Malakoffs, moutarde de Dijon 28.-

Nos Suggestions

Os à Moelle rôti	17.-
<hr/>	
Ribs de Boeuf XXL (CH) <i>2/3 personnes</i>	95.-
Confit 48 h, puis caramélisé au jus d'épices Découpé devant vous et servi avec une purée Robuchon.	
<hr/>	
Côte de Boeuf (CH) <i>2/3 personnes</i>	149.-
Rassie sur Os, 1 kg	

Nos Planchettes

- Gruyère d'Alpage (24 mois), Saint-Marcelin et Tomme de Savoie 17.-
- Ardoise de légumes grillés et houmous, tapenade de tomates 17.-
- Charcuterie tranchée minute (au choix) : 17.-
 - Lard grillé de Begnins 100g (CH)*
 - Pastrami 150g*
 - Jambon Ibérique 100g*
- Pâté en croûte artisanal (CH) 21.-
- Piadine Bressaola ou végétarien 25.-
- Mix de nos 3 charcuteries 35.-

Bon Appétit !