



le 71

by Conti & Zied

ENTRÉES

CAPPUCCINO AUX CÈPES 16.-
Velouté de cèpes aux saveurs des sous-bois

FOIE GRAS MI-CUIT 25.-
Confit de figues & toast de pain d'épices

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 18.-
Miel & origan sur salade fraîche

ESCARGOTS DE BOURGOGNE (6/12 pcs) 14.-/26.-
Beurre persillé & saveurs traditionnelles

OS À MOELLE 16.-
Thym, fleur de sel & toast croustillant

NOS VIANDES

MÉDAILLON D'EFFILOCHÉ DE BŒUF 36.-
Jus réduit au thym & purée au beurre noisette

BLANQUETTE DE VEAU 34.-
Sauce onctueuse & riz basmati

ENTRECÔTE (180g/250g) 39.-/45.-
Sauce Café de Paris & frites maison

SOURIS D'AGNEAU CONFITE 7 HEURES 44.-
Polenta crémeuse & légumes de saison

NOS POISSONS

BALLOTINE DE SAUMON 35.-
Avec écrasé de pommes de terre & fondue de poireaux

RAVIOLES MAISON À LA LANGOUSTINE 36.-
Bisque savoureuse & notes marines





NOS BURGERS

Servi avec frites maison.

LE CLASSIC 22.-
Généreux, gourmand & savoureux

L'EFFILOCHÉ 26.-
Viande fondante & saveurs généreuses

LE SUISSE 24.-
Saveurs suisses & fromage fondant

LE VÉGÉ 21.-
Fraîcheur, légumes & gourmandise

NOS RISOTTOS

RISOTTO AU BUTTERNUT ET AUX NOISETTES 26.-
Crémeux de saison & noisettes torréfiées

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison.

FONDANT AU CHOCOLAT 14.-
Cœur fondant & glace vanille

PANNA COTTA POIRE ET VANILLE 11.-
Poire fondante & streusel croustillant

DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT 12.-
Deux textures & intense chocolat

BAIES DES ALPES 14.-
Meringue, double crème de Gruyère & fruits rouges

MENU ENFANT 12.-
2 tenders de poulet, frites, mayonnaise maison

