



Bienvenue au Café Agnès,
où l'esprit de la nature
et de la convivialité s'invitent
à votre table.

Inspiré par Agnès Schilliger, co-fondatrice du Garden Centre avec son mari, notre restaurant perpétue la tradition chaleureuse des débuts, lorsqu'elle cuisinait de délicieux petits plats pour l'entier du personnel.

Laissez-vous charmer par l'élégance de nos saveurs saisonnières et la douceur de l'instant présent.

Bon appétit !

NOS SALADES

Salade de chèvre chaud 28.00

Toast viennois, noix caramélisées au miel, Granny Smith, crudités, mesclun et vinaigrette maison

Supplément : Lard fumé 3.50

Salade de Malakoff 29.00

Mesclun, crudités, fines tranches de viande séchée

Salade César 33.00

Sucrine, bacon, croûtons, Parmesan, sauce César et poulet IP-Suisse (CH)

Salade mêlée petite grande 9.00 | 16.00

Mesclun, crudités et graines torrifiées

NOS SUGGESTIONS

Joue de bœuf (CH) 37.00

Cuisson basse température, sauce bière et miel, écrasé de pommes de terre et légumes de saison

Steak de thon (SG MSC) 38.00

Steak mi-cuit en croûte de sésame, sauce vierge, riz parfumé et petits légumes

Tarte fine aux légumes 26.00

Butternut et légumes du moment, Bleuchâtel et noisettes torrifiées et mesclun

NOS CLASSIQUES

Burger façon Schilliger simple double 28.00 | 35.00

Pain buns boulanger, boeuf haché (CH), raclette Mazot IP-Suisse, oignons confits, sauce tartare maison, salade et frites rustiques

Supplément : Bacon 3.50

Burger végétarien 29.00

Pain buns boulanger au charbon végétal, steak d'avocat, sauce guacamole, salade et frites rustiques

Fagottini à la truffe 28.00

Crème aromatisée à la truffe blanche et salade

Velouté du moment 20.00

De saison et selon l'inspiration du Chef

NOS PLATS ENFANTS

Nuggets de poulet (UE) 16.00

Frites rustiques et légumes

Steak haché (CH) 17.00

Frites rustiques et légumes

Portion de frites rustiques 9.00

 Vegan  Végétarien  Sans gluten

En cas de doute, nous vous renseignons volontiers concernant le détail des aliments allergènes.



Cultivons l'inspiration