

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Menu sans gluten

SNACKS

Le “fish & chips” The Cambrian 15

ENTREES

Froid

Tomates cerises, Stracciatella, basilic & vinaigre balsamique 14

Poitrine de porc fumée, rémoulade de céleri, persil 16

Asperges, jaune d’œuf fumé, mayonnaise chaude,
échalotes croustillantes 18

Saumon Balik mariné, ponzu, wasabi, citron caviar 24

Chaud

Aubergine frite, miso blanc, concombre 16

Tartare de “cheeseburger” suisse 26

DESSERT

Ananas pochée au citronnelle, mangue, Yuzu 15

Assiette de fromages locaux, chutney épicé à la poire,
raisins 25

Fait maison glaces – la boule 5

(Vanille, Chocolat, Yaourt, feuille de laurier)

Fait maison sorbet – la boule 5

(Ananas, Framboise, Menthe, Yuzu)

PLATS PRINCIPAUX

Boeuf suisse

Entrecôte LUMA, sauce soja vieillie, oignons fumés 43

Ribeye Luma & Beurre alpine 99 (pour deux)

Terre

Suprême de poulet au maïs, carotte, yaourt & noisette 40

Filet d’agneau gallois, purée d’huile d’olive, asperges,
menthe & câpres 42

Chou-fleur glacé au miso, lentilles, épices thaï 29

Lacs

Poché de sandre, beurre noisette, céleri, fenouil & salade d’orange 46

Saumon alpin fumé chaud, pomme de terre, fenouil, wasabi 43

ACCOMPAGNEMENTS

Brocoli grillé au sésame noir 8

Salade verte, pomme, vinaigrette aux herbes 7

Purée de pommes de terre à l’huile d’olive 9

Poivrons grillés, ketchup au poivre, échalotes croustillantes 8

Frites au fromage de truffe 14

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Menu sans lactose

SNACKS

Le "fish & chips" The Cambrian 15
Chou-fleur tempura & fromage de cajou 12

ENTREES

Froid

Poitrine de porc fumée, rémoulade de céleri, persil 16
Asperges, jaune d'œuf fumé, mayonnaise chaude,
échalotes croustillantes 18
Saumon Balik mariné, ponzu, wasabi, citron caviar 24

Chaud

Aubergine frite, miso blanc, concombre 16
Tartare de bœuf, moutarde, pomme de terre 26

DESSERT

Ananas pochée au citronnelle, mangue, Yuzu 15
Fait maison glaces – la boule 5 (Chocolat)
Fait maison sorbet – la boule 5
(Ananas, Framboise, Menthe, Yuzu)

PLATS PRINCIPAUX

Boeuf suisse

Entrecôte LUMA, sauce soja vieillie, oignons fumés 43
Ribeye Luma 99 (pour deux)

Terre

Suprême de poulet au maïs, carotte, yaourt & noisette 40
Filet d'agneau gallois, purée d'huile d'olive, asperges,
menthe & câpres 42
Chou-fleur glacé au miso, lentilles, épices thai 29

Lacs

Poché de sandre, beurre noisette, céleri, fenouil & salade d'orange 46
Saumon alpin fumé chaud, pomme de terre, fenouil, wasabi 43

ACCOMPAGNEMENTS

Brocoli grillé au sésame noir 8
Purée de pommes de terre à l'huile d'olive 9
Poivrons grillés, ketchup au poivre, échalotes croustillantes 8
Frites 7.5

BRYN WILLIAMS

AT The Cambrian

Menu végétarien

SNACKS

Chou-fleur tempura & fromage de cajou 12

ENTREES

Froid

Tomates cerises, Stracciatella, basilic & vinaigre balsamique 14

Asperges, jaune d'œuf fumé, mayonnaise chaude, échalotes croustillantes 18

Chaud

Aubergine frite, miso blanc, concombre 16

Crème de pommes de terre aux épinards à l'ail des ours 18

DESSERT

Tarte Tatin aux pommes & sorbet à la feuille de laurier 16

Pannacotta, fraises, noix de coco & menthe 15

Ananas pochée au citronnelle, mangue, Yuzu 15

Banoffee pie, fève de tonka, chocolat, banana

Gâteau au chocolat suisse et glace au yaourt 15

Assiette de fromages locaux, chutney épicé à la poire, raisins, crackers au levain 25

Fait maison glaces – la boule 5

(Vanille, Chocolat, Yaourt, feuille de laurier)

Fait maison sorbet – la boule 5

(Ananas, Framboise, Menthe, Yuzu)

PLATS PRINCIPAUX

Terre

Chou-fleur glacé au miso, lentilles, épices thaï 29

Gnocchi au parmesan, asperges, ail des ours & radis 34

Ravioli aux champignons, sauce XO, poire et abricot marinés 32

Linguine, courgette, légumes de printemps, ail & parmesan 29

ACCOMPAGNEMENTS

Brocoli grillé au sésame noir 8

Salade verte, pomme, vinaigrette aux herbes 7

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive 9

Poivrons grillés, ketchup au poivre, échalotes croustillantes 8

Frites au fromage de truffe 14

Frites 7.5

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Menu végétarien

SNACKS

Chou-fleur tempura & fromage de cajou 12

ENTREES

Froid

Asperges, mayonnaise chaude, échalotes croustillantes 18

Chaud

Aubergine frite, miso blanc, concombre 16

DESSERTS

Ananas pochée au citronnelle, mangue, Yuzu 15

Fait maison glaces – la boule 5 (Chocolat)

Fait maison sorbet – la boule 5

(Ananas, Framboise, Menthe, Yuzu)

PLATS PRINCIPAUX

Terre

Chou-fleur glacé au miso, lentilles, épices thaïlandaises 29

ACCOMPAGNEMENTS

Brocoli grillé au sésame noir 8

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive 9

Poivrons grillés, ketchup au poivre, échalotes croustillantes 8

Frites 7.5