

# Les desserts

## Le chocolat

12.00

*Moelleux coeur coulant au chocolat noir 72% & glace caramel au beurre salé*

*Dark chocolate lava cake & salted butter caramel ice cream*

## La meringue

14.00

*Brisures de meringues, mélanges de fruits rouges frais & crème double de Moléson*

*Meringue crumbs, fresh red fruits & Gruyère double cream*

## Le tiramisù

10.00

*Tiramisù aux abricots, romarin & eau de vie d'abricot*

*Homemade apricot tiramisu with rosemarin & apricot eau de vie*

## Le citron

10.00

*Comme une tartelette mais déstructurée...*

*Like a lemon curd tart but not a lemon curd tart...*

## Les glaces

*Sélection de notre artisan glacier: Chocolat, vanille, caramel beurre salé, café, stratciatella, pistache, citron, framboise, abricot, poire, coco, cannelle, cassis, mangue, passion*

*1 boule 4.-*

*2 boules 7.-*

*3 boules 9.-*



# Les entrées

## Vitello tonnato

21.- / 35.-

*Grenadin de veau cuisson basse température, sauce au thon & mesclun  
Low temperature veal grenadin, tuna creamy sauce & salad*

## Tartare de boeuf

20.- / 33.-

## à l'Italienne

*Tartare de boeuf au parmesan, basilic & olives  
Petit mesclun & focaccia  
Italian style beef tartar with parmigiano, olives, basil, salad & focaccia bread*

## Buddah Bowl

### Végé

18.- / 26.-

### Avec thon mariné

22.- / 36.-

*Grenade, avocat, patate douce rôtie, betterave, légumes verts, lentilles,  
pamplemousse, pois chiches & mangues  
Mix of avocado, mango, grapefruit, lentils, chickpeas served with or without  
marinated tuna*

## Ze Tomate & Burrata

19.-

*Burrata de chez Mozza'Fiato à Cuarnens, green zebra, noire de Crimée &  
rose de Berne à la mode Ze Fork !  
Three different varieties of tomatoes, artisanal swissmade burata  
mozzarella & basil Ze Fork style !*

## Ze boeuf

36.00

*Boeuf des pâturages Suisses, beurre maison à la truffe, pommes frites  
& mesclun de saison  
Swiss beef rib steak, truffle butter, french fries & salad*

## Ze truite

32.00

*Filet de truite saumonée, tapenade de tomate séchée & citron confit,  
barigoule d'artichaut & risotto de kritaraki  
Salmoned trout filet, candied lemon & dried tomatoe tapenade,  
artichoke « barigoule » & kritaraki like a risotto*

## Ze Ravioles

24.00

*Ravioles artisanales ricotta & citron, sauce salmorejo, roquette &  
copeaux de padano  
Artisanal lemon & ricotta raviolis, salmojero sauce & rucola*

## Portion de frites

9.-

*Bowl of french fries*

## Ze suggestion

# Les plats