

# l'Atelier de *Mirto*

TAKE AWAY

## Menu *Terroir*

CHF 65,00 par personne

Garganelli à la semoule de blé, luganighe tessinoise, brocoli et sbrinz

Coq au vin mijoté à l'Humagne rouge, purée de pommes de terre

Tarte tatin

---

## Menu *Atelier*

CHF 85,00 par personne

Omble chevalier de Bremgarten mi-cuit, vinaigrette à l'huile de sésame, citron confit

Sérac de la laiterie de Verbier gratiné aux herbes, légumes au vinaigre et mesclun

Jarret de veau fermier caramélisé aux arômes, citrons confits

Pamplemousse rose confit, chocolat blanc et sablé au beurre salé

---

## Extras :

Sélection de sorbets et glaces "maison" ... 8,00 la portion

Dégustation fromages ... 14,00

Commandes par téléphone au (+41) 027 775 28 00 avant 18 heures pour un enlèvement le lendemain midi ou soir

Merci de nous communiquer toute allergie et/ou intolérance

# **l'Atelier de *Mirto***

TAKE AWAY

## Carte des Vins / Wine List

	37,5cl	75cl	Magnum
<b>VINS SUISSES - BLANCS</b>			
<b>Petite Arvine 2018</b> Germanier		53,00	
<b>Humagne Blanche 2017-18</b> Clos de Mangold - Reynard		61,00	
<b>Amigne - Mitis - 2015</b> Germanier	75,00		
<b>VINS SUISSES - ROUGES</b>			
<b>Pinot Noir 2018</b> Les Bernunes - Zufferey		48,00	
<b>Humagne Réserve 2015</b> Germanier		89,00	
<b>Merlot 2016</b> Domaine Sarvat		53,00	
<b>Cornalin Réserve 2016</b> Germanier		85,00	
<b>VINS DE BORDEAUX</b>			
<b>Baron de Brane 2015</b> Margaux - 2nd vin de Château Brane-Cantenac		82,00	
<b>Château Les Ormes de Pez 2009</b> St Estèphe		137,00	301,00
<b>Pagodes de Cos 2015</b> St Estèphe - 2nd vin de Château Cos D'Estournel		141,00	
<b>VINS DE TOSCANE</b>			
<b>Poggio ai Ginepri 2018</b> Tenuta Argentiera		59,00	
<b>Lino Volpaiole 2014</b> Fuori Mondo		98,00	
<b>Amaë Volpaiole 2014</b> Fuori Mondo		135,00	