

# MENU EAGLE LOUNGE

*Samedi 14 septembre 2019*

## **ENTRÉE**

Tartine de magret fumé, figues et gorgonzola

## **PLAT**

Risotto de pépinette, pomme Granny Smith et citron vert  
Gambas rôties

## **DESSERT**

Brownie et framboises

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Mardi 17 septembre 2019*

## **ENTRÉE**

Tartelette de saumon aux poireaux et salade verte

## **PLAT**

Filet mignon de porc en croûte et beurre d'escargot  
Gratin de courgettes et tomates au parmesan

## **DESSERT**

Tiramisu poire-chocolat

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Samedi 21 septembre 2019*

## **ENTRÉE**

Tacos guacamole et saumon fumé

## **PLAT**

Calamars farcis à la mode de Porto terre et mer  
Riz façon paella

## **DESSERT**

Tarte citron meringué

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Samedi 28 septembre 2019*

## **ENTRÉE**

Pain perdu, groseilles et camembert

## **PLAT**

Joues de porc confites au safran, jardinière de légumes  
à la française, gratin de spätzle

## **DESSERT**

Eclair à la vanille

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Samedi 5 octobre 2019  
Pink Night*

## ENTRÉE

Ceviche de maquereaux au sésame noir sur tartelette

## PLAT

Suprême de poulet aux écrevisses  
Mousseline d'artichaut et orge perlé au curcum

## DESSERT

Pavlova

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 11 octobre 2019*

## ENTRÉE

Panna cotta de bisque de homard, émulsion de betterave  
au vinaigre de framboise

## PLAT

Parmentier de canard confit et jus court  
Choux rouge braisé

## DESSERT

Mousse au chocolat blanc, fraises, spéculos

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 18 octobre 2019*

## ENTRÉE

Salade d'aiguillettes de poulet satay

## PLAT

Filet mignon de porc en croûte et beurre d'escargot  
Gratin de courgettes et tomates au parmesan

## DESSERT

Tartelette pistache et orange

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 25 octobre 2019*

## ENTRÉE

Tacos guacamole et saumon fumé

## PLAT

Calamars farcis à la mode de Porto terre et mer  
Riz façon paella

## DESSERT

Tarte citron meringué

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Mardi 29 octobre 2019*

## **ENTRÉE**

Pain perdu, groseilles et camembert

## **PLAT**

Joues de porc confites au safran, jardinière de légumes  
à la française, gratin de spätzle

## **DESSERT**

Eclair à la vanille

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 1 novembre 2019*

## **ENTRÉE**

Ceviche de maquereaux au sésame noir sur tartelette

## **PLAT**

Suprême de poulet aux écrevisses  
Mousseline d'artichaut et orge perlé au curcuma

## **DESSERT**

Pavlova

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Mardi 19 novembre 2019*

## **ENTRÉE**

Panna cotta de bisque de homard, émulsion de betterave  
au vinaigre de framboise

## **PLAT**

Parmentier de canard confit et jus court  
Choux rouge braisé

## **DESSERT**

Mousse au chocolat blanc, fraises, spéculos

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 22 novembre 2019*

## **ENTRÉE**

Tartelette de saumon aux poireaux et salade verte

## **PLAT**

Filet mignon de porc en croûte et beurre d'escargot  
Gratin de courgettes et tomates au parmesan

## **DESSERT**

Tiramisu poire-chocolat

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Samedi 30 novembre 2019*

## **ENTRÉE**

Tacos guacamole et saumon fumé

## **PLAT**

Calamars farcis à la mode de Porto terre et mer  
Riz façon paella

## **DESSERT**

Tarte citron meringué

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 6 décembre 2019  
Match de l'Escalade*

## **ENTRÉE**

Pain perdu, groseilles et camembert

## **PLAT**

Joues de porc confites au safran, jardinière de légumes  
à la française, gratin de spätzle

## **DESSERT**

Eclair à la vanille

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Mardi 17 décembre 2019*

## **ENTRÉE**

Ceviche de maquereaux au sésame noir sur tartelette

## **PLAT**

Suprême de poulet aux écrevisses  
Mousseline d'artichaut et orge perlé au curcuma

## **DESSERT**

Pavlova

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Samedi 21 décembre 2019*

## **MENU DE NOËL**

*Plus d'informations à venir*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 10 janvier 2020*

## **ENTRÉE**

Panna cotta de bisque de homard, émulsion de betterave  
au vinaigre de framboise

## **PLAT**

Parmentier de canard confit et jus court  
Choux rouge braisé

## **DESSERT**

Mousse au chocolat blanc, fraises, spéculos

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Mardi 14 janvier 2020*

## **ENTRÉE**

Tartelette de saumon aux poireaux et salade verte

## **PLAT**

Filet mignon de porc en croûte et beurre d'escargot  
Gratin de courgettes et tomates au parmesan

## **DESSERT**

Tiramisu poire-chocolat

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Samedi 18 janvier 2020  
Opération peluches*

## **ENTRÉE**

Tacos guacamole et saumon fumé

## **PLAT**

Calamars farcis à la mode de Porto terre et mer  
Riz façon paella

## **DESSERT**

Tarte citron meringué

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Jeudi 23 janvier 2020*

## **ENTRÉE**

Pain perdu, groseilles et camembert

## **PLAT**

Joues de porc confites au safran, jardinière de légumes  
à la française, gratin de spätzle

## **DESSERT**

Eclair à la vanille

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Jeudi 30 janvier 2020*

## ENTRÉE

Ceviche de maquereaux au sésame noir sur tartelette

## PLAT

Suprême de poulet aux écrevisses  
Mousseline d'artichaut et orge perlé au curcuma

## DESSERT

Pavlova

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Mardi 18 février 2020*

## ENTRÉE

Panna cotta de bisque de homard, émulsion de betterave au vinaigre de framboise

## PLAT

Parmentier de canard confit et jus court  
Choux rouge braisé

## DESSERT

Mousse au chocolat blanc, fraises, spéculos

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 21 février 2020*

## ENTRÉE

Tartelette de saumon aux poireaux et salade verte

## PLAT

Filet mignon de porc en croûte et beurre d'escargot  
Gratin de courgettes et tomates au parmesan

## DESSERT

Tiramisu poire-chocolat

*Prix: 60.- CHF*

# MENU EAGLE LOUNGE

*Vendredi 28 février 2020*

## ENTRÉE

Tacos guacamole et saumon fumé

## PLAT

Calamars farcis à la mode de Porto terre et mer  
Riz façon paella

## DESSERT

Tarte citron meringué

*Prix: 60.- CHF*