

LA CARTE

Printemps

LE RESTAURANT THE HUB EST OUVERT : TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI
THE HUB RESTAURANT WELCOMES YOU : MONDAY TO FRIDAY FOR LUNCHTIME

PETIT-DÉJEUNER : DU LUNDI AU VENDREDI DE 6H30 À 10H00 ET LE WEEK-END DE 7:00 À 10:30
BREAKFAST : MONDAY TO FRIDAY FROM 6:30 A.M. TO 10:00 A.M. AND WEEKENDS FROM 7:00 A.M. TO 10:30 A.M.

SI VOUS PRÉSENTEZ UNE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À CERTAINS PRODUITS, NOUS VOUS REMERCIONS DE
NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.
*IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET A MEMBER OF THE RESTAURANT TEAM
KNOW UPON PLACING YOUR ORDER.*

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA INCLUSE.
ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT INCLUDED.

THE HUB

MENU | PAGE 1

MENU | PAGE 2

PLATS DU JOUR

ENTRÉES | STARTERS

- **ŒUF MOLLET CROUSTILLANT**
MOUSSEUX DE POMME DE TERRE & JUS DE VIANDE CORSÉ **16.00**
SOFT-BOILED CRISPY EGG, CREAMY MASHED POTATOES & RICH MEAT REDUCTION
- POKE BOWL DE THON** **26.00**
SOJA, WAKAME, QUINOA, CONCOMBRES & VINAIGRETTE AU YUZU PONZU
TUNA POKEBOWL, SOY SAUCE, WAKAME, QUINOA CUCUMBER & YUZU PONZU DRESSING
- SALADE CÉSAR ET SON POULET PANÉ** **26.00**
CAESAR SALAD WITH BREADED CHICKEN
- TARTARE DE SAUMON** **28.00**
GUACAMOLE, CRÈME DE RAIFORT & SALADE VERTE
SALMON TARTARE, GUACAMOLE, HORSERADISH CREAM & GREEN SALAD

POISSONS | FISH

- FISH & CHIPS DU HUB** **27.00**
THE HUB'S FISH AND CHIPS
- JOUE DE LOTTE SNACKÉE SAUCE CHERMOULA** **28.00**
RIZ BASMATI & SEMOULE DE COURGETTE
SEARED MONKFISH CHEEKS WITH CHERMOULA SAUCE, BASMATI RICE & COURGETTE COUSCOUS
- DOS DE SAUMON LAQUÉ AUX HERBES** **28.00**
RISOTTO D'EBLY AUX LÉGUMES VERTS
HERB-GLAZED SALMON FILET, EBLY RISOTTO & GREEN VEGETABLES

■ PLATS VÉGÉTARIENS

V I A N D E S | MEAT

CHEESEBURGER AU VIEUX GRUYÈRE & FRITES VIANDE DE BŒUF 150G, BACON, TOMATE, SALADE & OIGNON CRISPY CHEESEBURGER WITH AGED GRUYÈRE CHEES & FRENCH FRIES - BEEF 150G, TOMATOES, SALAD & ONIONS CRISPY	25.00
CLUB SANDWICH AU POULET MARINÉ AU CURRY, FRITES OU SALADE CURRY-MARINATED CHICKEN CLUB SANDWICH WITH FRENCH FRIES OR SALAD	29.00
BROCHETTE DE POULET SAUCE SATAY POMMES DAUPHINES MAISON & GARNITURE PRINTANIÈRE CHICKEN SATAY SKEWERS, HOMEMADE DAUPHINE POTATOES & SPRING VEGETABLE	26.00
TARTARE DE BOEUF 150G ET SON CRUMBLE DE PARMESAN, FRITES & SALADE 150G BEEF TARTARE WITH PARMESAN CRUMBLE, FRENCH FRIES & SALAD	29.00
ENTRECÔTE DE BOEUF 250G , BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL POMMES GRENAILLES & SALADE VERTE 250G BEEF RIBEYE STEAK WITH HERB BUTTER, BABY POTATOES & GREEN SALAD	41.00

P Â T E S & R I S O T T O | PASTA & RISOTTO

— TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS FRESH TAGLIATELLE WITH MUSHROOM SAUCE	23.00
— TAGLIATELLES FRAÎCHES AU PESTO FRESH TAGLIATELLE WITH PESTO SAUCE	23.00
— TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA CARBONARA FRESH TAGLIATELLE WITH CARBONARA SAUCE	23.00
RISOTTO AUX TROIS COQUILLAGES OU NATURE MOULES, COQUES ET COUTEAUX SHELLFISH RISOTO (MUSSELS, CLAMS, RAZOR CLAMS) OR PLAIN	24.00

D E S S E R T S | DESSERTS

CAFÉ GOURMAND COFFEE WITH PASTRIES	12.00
TIRAMISU REVISITÉ THE CHEF'S TIRAMISU	12.00
CHEESCAKE AUX FRUITS ROUGES RED FRUIT CHEESCAKE	12.00
TARTE AUX POMMES FAÇON GRAND-MÈRE GRANDMOTHER-STYLE APPLE PIE	12.00
FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE CHOCOLATE FONDANT WITH VANILLA CREAM	12.00

— PLATS VÉGÉTARIENS