



CAFÉ DE L'ÉCU

Menu



CUISINE FRANCO-SUISSE, MALGACHE
FAIT MAISON

CAFÉ DE L'ÉCU

APÉRO TIME

Saveurs en
partage 2-4pers

VARIÉTÉ DE SAMOUSSAS, BEIGNETS
MALGACHES, RAVIOLIS POULET, LEGUMES
COUPÉS, SAUCE TARTARE MAISON

25- à
40.-



Beignets malgaches

PÂTE À BEIGNET (BLÉ ET
RIZ), CRESSON, OIGNONS,
LÉGÈRE TOUCHE DE PIMENT

17.-

Samoussas

UNE FARCE AVEC DES GOÛTS
VARIÉS ENROULÉE DANS DE
LA FEUILLE DE FROMENT

15.-



TÉLÉPHONE

+41 22 808 08 12

[HTTPS://CAFEECU.CH/](https://cafecucu.ch/)



FAIT MAISON

MENU

SPECIALITÉS MALGACHES

FERMÉ
DIMANCHE
ET
LUNDI MIDI

12:00-15:00
19:00-22:00

LES ENTRÉES

LA VERTE 6/8.-

Avec ou sans graines, avec une sauce vinaigrette aux baies roses

L'OEUF COCOTTE 21.-

Oeuf mi-cuit dans une crème d'asperge, Ricotta, poitrine fumée et Toast

TAPAS CEVICHE CREVETTES 20.-

Mangue, avocat, crevettes, compotée de mangue.



NOS CLASSIQUES

LA PARISIENNE 35.-

Une belle pièce d'entrecôte parisienne au coeur tendre accompagnée d'une poilée de légumes de saison et frites maison

- Sauce Beurre de l'Ecu
- Sauce Gamay

LES FILETS DE PERCHE 38.-

Malheureusement pas du lac mais servis généreusement avec une sauce Tartare maison, des frites et une salade.

LE BURGER DE L'ECU 26.-

Pain bagnat brioché du boulanger, Steak de bœuf, Mayo fumée, fontal. Frites maison et salade.

NOS PLATS DE MADAGASCAR



LE BOL RENVERSÉ DES ÎLES 32.-

Riz, émincé de poulet avec une marinade spéciale du Chef, légumes frais, oeuf au plat

LE ROUGAIL SAUCISSE AU COMBAVA 32.-

Saucisses de porc, sauce tomate spéciale Rougail, accompagné de Riz parfumé et achard légumes au curry. Plat légèrement épicé. 32.-

LE "RAVITOTO" AU PORC

Feuilles de manioc hachées mijotées avec de la viande de porc

DE LA RÉUNION

POULET DAKATINE A LA REUNIONNAISE 29.-

Sauce tomate à la cacahuète. Riz et rougail Tomates, cébette

LES PLATS DE LA JOIE

MAGRET DE CANARD SAUCE À L'ORANGE 35.-

Crème de patate douce, porc rôti.

Sauce vin rouge acidulée, crème de patate douce, asperges vertes poilées au beurre

VÉGÉTARIEN

TORTELINI EPINARD, RICOTTA CRÈME BROCOLIS 30.-

Sauce beurre noisette à la sauge.

BURGER ROSTI VEGGIE 27.-

Steak de patate douce, oignons confits, Fontal, mayo fumée, oeuf au plat. Avec frites maison et salade

LES DESSERTS



COOKIE MINUTE 12.-

Gros cookie moelleux au four, éclats de chocolat, crème mascarpone, vanille de Madagascar.

LA MOUSSE SUISSE 12.-

Mousse à l'Ovomaltine, caramel beurre salé

LA BRETONNE À LA FRAISE 13.-

Sablé breton, Dôme mousse à la fraise avec ses fruits frais.

BRIOCHE PERDUE, 13.- POMMES ROTIES

Glace vanille, caramel beurre salé.

LE CAFÉ GOURMAND 16.-

FOI, SOLIDARITÉ ET
INTERCULTURALITÉ.

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence d'allergènes dans les plats du Menu ou toute autre préparation. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel.

<https://cafeccu.ch/>