



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Minestrone 10.-
Aux légumes d'automne

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 07 octobre 2024 Origine : Suisse 23.-
Cuisse de poulet rôtie, jus au thym et au citron, semoule aux fruits secs et caponata a la sicilienne

Mardi 08 octobre 2024 Origine : Méditerranée 23.-
Filet de dorade cuit sur peau, sauce a la ciboulette, purée de patates douces et choux de saison

Mercredi 09 octobre 2024 Origine : Suisse 23.-
Faux-filet de porc cuit à basse 'T', jus au pinot noir, mousseline de pommes de terre
Gratin de blettes

Jeudi 10 octobre 2024 Origine : Suisse 23.-
Ris de veau au sautoir, sauce aux échalotes, riz 'Carnaroli' aux champignons forestiers

Vendredi 11 octobre 2024 Origine : Italie 23.-
Filet de truite confite a l'huile d'orange, beurre blanc au fenouil, riz vénéré et céleri pomme

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Tagliatelles 23.-
De notre Chef Antonio, au mijoté de sanglier

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

Salade (1), l'assiette (2) ou pâte (3) 29.-

CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Nos responsables du service : Leopoldine d'Epagnier et George Dinescu

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊖ Sans gluten



Our digital menu is available in:



Nous vous proposons une cuisine saine et généreuse, dans le respect des produits et des saisons.

Nous nous efforçons de travailler avec des producteurs régionaux afin de valoriser le meilleur de notre terroir.



LES CUVÉES AU VERRE

Bulles

Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France 15.- 95.-
Chardonnay, Pinot Meunier

Blancs

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Vaud, Suisse 7.- 49.-
Chasselas

2023 – Pistillo, Offida Pecorino, Poderi San Lazzaro DOC, Italie 9.- 59.-
Pecorino

2012 - Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse 11.- 69.-
Chasselas

2023 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse 11.- 69.-
Petite arvine

2021 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France 11.- 69.-
Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

Rouges

2023 - Réserve du Safran, Grognuz Frères, D. des Evouettes, VS, Suisse 7.- 49.-
Gamaret & Pinot Noir

2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France 8.50 60.-
Grenache, Syrah, Carignan

2020 "Terra Matta", Tessin, Suisse 11 69.-
Merlot

2021 – Com Tu, Clos Mogador par René Barbier Montsant DO Catalogne, Espagne 12.- 85.-
Grenache

2022 - "L'Arbalète Rouge" Dézaley Grand Cru, Lavaux, Suisse 14.- 95.-
Syrah, Gamay et Gamaret



LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade verte ✓☑️🚫	10.-	Salade mêlée ✓☑️🚫	14.-
Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette			
Classique salade César ✓☑️			17.-
Salade César avec 3 crevettes	25.-	avec 6 crevettes	32.-
De notre chef : la César de saison			29.-
Œuf mollet en croûte de noisettes aiguillettes de volaille panées et suprême fumé			

Nos salades César sont composées de laitue romaine, sauce 'césar' avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Notre burger 'Classic' (Prov Suisse)		
Bun de notre boulanger 100 % Bœuf suisse fromage à raclette salade verte pommes frites sauce BBQ fumée		
		Simple 100 gr 25.-
		Double 200 gr 32.-
Curry 'Balti' de poulet au lait de coco 🚫 (Prov Suisse)		34.-
Riz parfumé chutney à la mangue et abricots		
Tartare de bœuf classique 🚫 (Prov Suisse)		180 gr 43.-
Jaune en coquille Servi avec des pommes frites et ses toasts		

POTAGE

Velouté de courge 'butternut' ✓

Éclats de noix | pain gratiné au vieux gruyère

16.-

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO

Cuit 'parfait' | émulsion d'endive | guanciale croustillant | noisettes du Piémont

19.-

Poêlée de champignons des bois ✓

Sablé au parmesan | sabayon à la châtaigne | fines herbes du jardin

24.-

L'os à moelle et escargots du Mont d'Or (15 mn de cuisson)

Champignons forestiers | persillade | croûtons dorés

25.-

Le flan de pécorino

Coquillages et leurs jus | blettes confites | safran

26.-

Terrine de lièvre au foie gras (Prov Argentine) contient du porc

Condiment de betterave au vinaigre balsamique | moutarde du Tessin aux coings
Pain gratiné

28.-

PLATS VEGETARIENS

Tatin d'oignons ✓ (15 mn de cuisson)

Reblochon fermier de Savoie | salade de rampons | dressing balsamique

28.-

Curry de légumes de saison ✓ ⊗ ☑

Chutney | patate douce | carotte | courge | tofu fumé | coriandre | riz basmati

29.-

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

La raviole de courge ✓

Fondue de Gruyère | courge aux fines herbes | amaretto

26.-



Le tortello

Sandre du lac Majeur | beurre blanc au caviar Oscière | câpres, anchois et fenouil


36.-



LAC ET MER

Le calamar 'alla puttanesca' (Prov Espagne)		37.-
Pommes rattes pain frotté à l'ail		
Les filets de perches cuits meunière  (Prov Suisse)	100 gr	29.-
Pommes frites maison salade verte	200 gr	49.-
Saumon des grisons poêlé  (Prov Suisse)		44.-
Maïs décliné crème de panais huile de sésame		
Le sandre du lac Majeur (Prov Suisse) (25 mn de cuisson)		49.-
Purée de potimarron au pain d'épices et moutarde cèpes rôtis noisettes du Piémont		

LES VIANDES

Les joues de sanglier (Prov Autriche)		39.-
Braisées à la bière ambrée mousseline de pommes de terre carotte fondante au cumin Petits champignons de Paris		
La volaille (Prov Suisse)		42.-
Suprême aux champignons des sous-bois riz acquarello jus à l'huile de noisettes		
Le filet de daim cuit au poêlon (Prov Allemagne)		46.-
Fregola courge butternut chutney de myrtilles aux échalotes		
Escalope de veau panée (Prov Suisse)	300 grms	54.-
Pané façon milanaise trévisse et rampons au balsamique pommes frites salsa verde		
Le bœuf  (Prov Suisse)	150 grms	38.-
	300 grms	56.-
Cœur de parisienne rassie sur os 2 semaines sucrine gourmande aux légumes aigres sauce béarnaise frites maison		
Selle de chevreuil rôtie sur l'os et fumée au foin (Prov Allemagne)	700 gr	129.-
Jus à la Chartreuse verte		
En deux services, pour deux personnes		
En 1 ^{er} : spätzlis maison marrons glacés choux de Bruxelles compotée de myrtilles		
En 2 ^{ème} : spätzlis maison choux rouges braisés poêlée de cornes d'abondance		

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours midi et soir

L'œuf de ferme BIO

Cuit 'parfait' | émulsion d'endive | guanciale croustillant | noisettes du Piémont

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Ou

Velouté de courge 'butternut'

Éclats de noix | pain gratiné au vieux gruyère

Obrist Brut, vin de pays, Suisse - Chardonnay

Saumon des grisons poêlé

Maïs décliné | crème de panais | huile de sésame

2023 - Pistillo, Offida Pecorino, Poderi San Lazzaro DOC, Italie

Pecorino

Ou

Le filet de daim cuit au poêlon

Fregola | courge butternut | chutney de myrtilles aux échalotes

2021 - Com Tu, Clos Mogador par René Barbier, Montsant DO Catalogne, Espagne

Grenache

Assortiment de fromages suisses

Dzorette de Rougemont | mutschli de Grindelwald aux herbes | nostrano de Lucerne

2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Ou

Assortiment de fromages bleus

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg | Stilton

2014 - Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie

Trebbiano, Malvoisie blanche (Vin doux)

Dessert du charriot

2020 Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon

Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)

Menu sans vin : 78.00 CHF par personne
Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne
1 dl de vin servi avec chaque plat
TVA et Service compris