



**Safran**  
- TERRASSE -  
RESTAURANT



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE DE LA SEMAINE

#### **Crème de champignons des sous-bois.**

10.-

Fondue de gruyère

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

#### **Lundi 28 octobre 2024**

Origine : Suisse

23.-

Cuisse de poulet rôtie au citron, jus au thym, légumes au ras el hanout et semoule aux fruits secs.

#### **Mardi 29 octobre 2024**

Origine : Thaïlande

23.-

Pad thai aux crevettes et pousses de coriandre.

#### **Mercredi 30 octobre 2024**

Origine : Suisse

23.-

Rognons de veau du « Chalet Rémy » déglacés au madère, champignons de Paris et riz sauvage.

#### **Jeudi 1 novembre 2024**

Origine : Suisse

23.-

Onglet de bœuf poêlé au romarin, beurre café de Paris, frites maison et saladinne verte.

#### **Vendredi 2 novembre 2024**

Origine : Atlantique Nord-Est

23.-

Filet de dorade sébaste poché à la soupe de roche, pomme vapeur et fenouil rôties.

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

#### **Tagliatelles**

23.-

Au ragoût de sanglier

### 4 - CAFÉ GOURMAND

14.-

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

29.-

La formule ci-dessus + le café gourmand

35.-

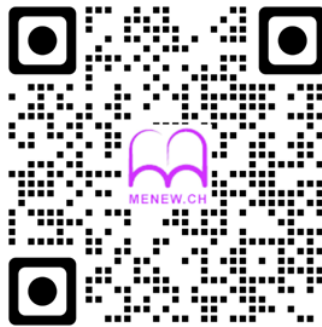
## CARTE DU RESTAURANT

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

<b>Salade verte</b> ✓☑️🚫	10.-	<b>Salade mêlée</b> ✓☑️🚫	14.-
Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette			
<b>Classique salade César</b> ✓☑️			17.-
<b>Salade César</b> avec 3 crevettes	25.-	avec 6 crevettes	32.-
<b>De notre chef : la César de saison</b>			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

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

## POTAGE

**Velouté de courge 'butternut' ✓** 16.-  
Éclats de noix | pain gratiné au vieux gruyère

## ENTRÉES

**L'œuf de ferme BIO** 19.-  
Cuit 'parfait' | émulsion d'endive | guanciaie croustillant | noisettes du Piémont

**Poêlée de champignons des bois ✓** 24.-  
Sablé au parmesan | sabayon à la châtaigne | fines herbes du jardin

**L'os à moelle et escargots du Mont d'Or (15 mn de cuisson)** 25.-  
Champignons forestiers | persillade | croûtons dorés

**Le flan de pécorino** 26.-  
Coquillages et leurs jus | blettes confites | safran

**Terrine de lièvre au foie gras** (Prov Argentine) contient du porc 28.-  
Condiment de betterave au vinaigre balsamique | moutarde du Tessin aux coings  
Pain gratiné

## PLATS VEGETARIENS

**Tatin d'oignons ✓ (15 mn de cuisson)** 28.-  
Reblochon fermier de Savoie | salade de rampons | dressing balsamique

**Curry de légumes de saison ✓ ⊗ ☑** 29.-  
Chutney | patate douce | carotte | courge | tofu fumé | coriandre | riz basmati

## PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

**La raviole de courge ✓** 26.-  
Fondue de Gruyère | courge aux fines herbes | amaretto

**Le tortello** 36.-  
Sandre du lac Majeur | beurre blanc au caviar Oscietre | câpres, anchois et fenouil



## 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 | trévises 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 | sucrose 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<sup>er</sup> : spätzlis maison | marrons glacés | choux de Bruxelles | compotée de myrtilles

En 2<sup>ème</sup> : 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

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus