



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Velouté de chou romanesco 10.-

Fondue de pecorino, noisettes torréfiées

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 11 novembre 2024 Origine : Suisse 23.-
Cordon bleu de porc au vacherin fribourgeois, sauce verte, frites maison et petite salade verte

Mardi 12 novembre 2024 Origine : F.A.O. 27 23.-
Dos de cabillaud poché, sauce homardine, pommes vapeur et saladin de fenouil croquant

Mercredi 13 novembre 2024 Origine : Suisse 23.-
Curry rouge au poulet fermier et à la coriandre, riz basmati et légumes sautés au wok

Jeudi 14 novembre 2024 Origine : Suisse 23.-
Ris de veau au sautoir, sauce au Chasselas, 'fregola sarda' au safran et oignons nouveaux

Vendredi 15 novembre 2024 Origine : Méditerranée 23.-
Filet de dorade grillé, fumet de poisson à l'aneth, riz vénéré et 'vierge' de betterave

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Tagliatelles 23.-
Au fromage et au beurre truffés

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

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

La formule ci-dessus + le café gourmand 35.-

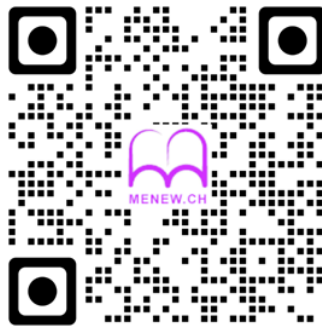
CARTE DU RESTAURANT

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

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		
	<i>Simple 100 gr</i>	25.-
	<i>Double 200 gr</i>	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)	<i>180 gr</i>	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 pecorino 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 Oscière | 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 aquarello | 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^{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)

Desserts du chariot

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