



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE DE LA SEMAINE

**Gaspacho de tomates 'datterini'** 15.-  
Huile d'olive vierge et croutons dorés

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

**Lundi 18 août 2025** Origine : Suisse 23.-  
Épaule de veau au 'zaatar' en effiloché, sauce au fromage blanc, perles de couscous aux légumes

**Mardi 19 août 2025** Origine : FAO 27 23.-  
Fish and chips d'aiglefin, sauce verte, frites maison et petite salade

**Mercredi 20 août 2025** Origine : Suisse 23.-  
Filet de porc cuit à basse 'T', sauce aux champignons, risotto d'orge au parmesan, sucrine snackée

**Jeudi 21 août 2025** Origine : Suisse 23.-  
Cuisse de poulet rôtie au thym et au citron, jus aux échalotes et à la moutarde, pommes au four

**Vendredi 22 août 2025** Origine : France 23.-  
Filet de bar aux légumes provençaux cuit en papillote, riz pilaf

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

**Tagliatelles aux trois couleurs** 23.-  
Truite du Valais saisie, beurre citronné et aneth

**4 - CAFÉ GOURMAND** 14.-

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

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

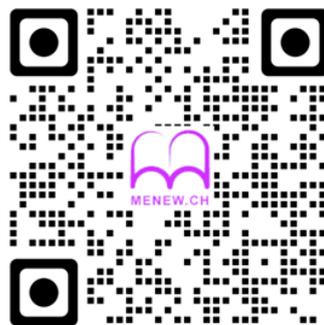
## CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur

Notre responsable de service : Leopoldine d'Epagnier

*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.*

*Nous filtrons l'eau de source, mise en bouteille à l'hôtel. Nous analysons tous nos déchets alimentaires avec nos poubelles connectées 'Kitro' et minimisons le gaspillage.*

Pour en savoir plus :



## L'INSTANT PETROSSIAN

**Caviar Ossetra 'tsar imperial' Petrossian © 30 g & ses blinis** 95.-

**Sublimez votre expérience avec un shot de Vodka Solignac :**

**Solignac (France) 40% 4cl** 12.-

**Solignac (France) 43% 4cl** 16.-  
'Citron & Lait ou Cumin des prés'

## LES CUVÉES AU VERRE

### Rosé

**Cuvée 'Rose Room', Obrist, AOC Vaud, Suisse** 7.- 49.-  
Gamay

### Bulles

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

### Blanc

**2024 – 'Domaine de Büren' – Bourg-en-Lavaux - Réserve Calamin Grand Cru – AOC Lavaux – Suisse** 8.- 55.-  
Chasselas

### Rouge

**2023 – Cuvée 'Safran' Grognez Frères, Domaine des Evouettes, VS, Suisse** 7.- 49.-  
Gamaret & Pinot Noir



## 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> ✓			19.-
<b>Salade César</b> avec 3 crevettes	25.-	avec 6 crevettes	34.-
<b>Mona bowl</b> ✓☑️			19.-
Quinoa   carotte   concombre   cébettes   oignons frits   sésame   coriandre fraîche   Wakame   edamame		avec 80 grms de truite du Valais	
			29.-
<b>De notre chef : la César signature</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 INCONTOURNABLES

<b>Notre burger 'Classic'</b> (Prov Suisse)	
Bun de notre boulanger   100 % Bœuf suisse   compotée d'oignons   fromage à raclette   salade verte   pommes frites   sauce BBQ fumée	
	Simple 100 gr 26.-      Double 200 gr 33.-
<b>Pain Bagnat façon Mona</b> (Prov France)	25.-
Thon rouge snacké   œuf dur   haricots verts   tomates   olives Taggiasche   anchois   oignons rouges   lolo verte	
<b>Curry 'Balti' de poulet au lait de coco</b> 🚫 (Prov Suisse)	34.-
Riz parfumé   chutney de fruits jaunes	
<b>Tartare de bœuf classique</b> (Prov Suisse)	180 gr 43.-
Jaune en coquille   Servi avec des pommes frites et ses toasts	



## POTAGE

**Pastèque et pêche blanche** ✓☑ 16.-  
Servie froide | aux notes de verveine

## ENTRÉES

**L'œuf de ferme BIO** ✓ 19.-  
Cuit 'parfait' | façon Margherita | sauce aux tomates 'datterini' | espuma de burrata | origan

**L'arancino** 22.-  
À la mortadelle et scamorza fumée | crème de petits pois et menthe

**La burrata des Pouilles** ✓ 26.-  
'Datterini' rôties | croutons de 'frisella'

**Carpaccio de crevettes sauvages 'gamberi rossi'** ☹ 29.-  
Œufs de truites fumés 'Pétrossian' | gelée de fenouil | suprêmes de pamplemousse

## PLAT VEGETARIEN

**Curry de légumes de saison** ✓☹☑ 29.-  
Chutney | fèves | carotte | petits pois | haricots verts | tofu basilic | coriandre | riz basmati

## PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

**Les paccheri** ✓ 26.-  
À la 'Portofino' | sauce tomate | pesto de basilic | burrata des Pouilles | olives Taggiasche

**Les fusilli** 29.-  
Vongoles d'Italie | huile d'olive vierge pimentée | crème d'ail | brisures de tarallo



## LAC ET MER

**Le 'fritto misto' de la Riviera** (Prov Suisse) 39.-

Poissons d'eaux douces suisses selon arrivage | 'salsa verde'  
Pommes grenailles, feuilles de romaine et salicorne

**Les filets de perches cuits meunière** 🍷 (Prov Suisse) 100 gr 33.-

Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

**Le poulpe** (Prov Méditerranée) 35.-

Tentacule grillé | fregola au pesto de roquette | tomates séchées | sauce à l'huile vierge, aux courgettes, et vinaigre d'abricot

**Le bar** 🍷 (Prov France) 49.-

Pavé grillé | caponata | riz vénéré au vinaigre de pulpe de tomate

## LES VIANDES

**Vitello tonnato** 🍷 (Prov Italie) Entrée 100 grms 29.- Plat 160 grms 42.-

Veau du Piémont et sauce au thon et câpres | thon rouge | câpres confits

*Notre Vitello tonnato en plat est servi avec des pommes frites maison*

**La brochette de poulet fermier** (Prov Suisse) 39.-

Mariné façon 'Tandoori' | perles de couscous à la ricotta et poivrons fumés, fèves

**Le bœuf** 🍷 (Prov Suisse) 150 grms 38.- 300 grms 56.-

Parisienne rassie sur os 2 semaines | façon tagliata | rucola | parmesan | tomates dattes frites maison

**Escalope de veau panée** (Prov Suisse) 300 grms 58.-

Pané façon milanaise | roquette à l'huile de citron | pommes frites | salsa verde | burrata | datterini

## MENU DÉGUSTATION

*Servi tous les soirs et samedi midi 85.00 CHF par personne (menu pour toute la table)*

C'est avec un immense plaisir que le Chef Xavier et sa brigade vous émerveilleront par leur créativité, à travers des plats d'excellence conçus selon les produits de saison. Chaque assiette met en valeur des techniques raffinées, le tout dans une ambiance conviviale et au bord du lac.

### **Menu dégustation en 5 services**

*(Disponible uniquement le soir ou le samedi midi)*

Pour une expérience complète, demandez les suggestions de notre chef de rang ou maître d'hôtel avec l'accompagnement de vins : **1 dl par plat, 50.00 CHF par personne.**

## MENU 3 PLATS

*Servi à chaque service 69.00 CHF par personne*

### **L'œuf de ferme BIO**

Cuit 'parfait' | façon Margherita | sauce aux tomates 'datterini' | espuma de burrata

### **Vitello tonnato**

Veau du Piémont et sauce au thon et câpres | thon rouge | câpres confits | frites

### **Café gourmand**

## NOTRE CALENDRIER CULINAIRE

### **Juillet : Moules de Bouchot**

C'est l'été au Safran avec nos moules de Bouchot, préparées dans les règles de l'art pour le plaisir des amateurs de fruits de mer.

### **Septembre : Les champignons**

Une célébration des saveurs forestières, mettant à l'honneur les champignons dans des plats savoureux et authentiques.

### **Octobre et novembre : La chasse**

Laissez-vous séduire par les incontournables de la saison de chasse, avec des mets mettant en avant gibiers et accompagnements automnaux.

### **Décembre : Les plats de fêtes**

Pour finir l'année en beauté, notre sélection de plats festifs saura ravir les palais les plus exigeants.