

NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Potage de saison 15.-
Velouté de courge 'Butternut' et potiron au sirop d'érable, cannelle et noisettes du Piémont torréfiées

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 15 décembre 2025 Origine : Suisse 23.-
Langue de veau mijotée au bouillon, sauce gribiche, riz pilaf, carottes fondantes et petits champignons de Paris

Mardi 16 décembre 2025 Origine : Argentine 23.-
Gambas pochées à la citronnelle façon asiatique, wok de légumes, nouilles de riz, huile de sésame, coriandre et oignons verts

Mercredi 17 décembre 2025 Origine : Suisse 23.-
Pressé de volaille fermière aux cornes d'abondance et aux marrons, jus au chasselas, panais décliné et pommes grenailles

Jeudi 18 décembre 2025 Origine : Autriche 23.-
Arancino farci aux joues de sanglier, jus de gibier et poêlée de champignons

Vendredi 19 décembre 2025 Origine : Suisse 23.-
Filet de féra confit à l'huile d'agrumes, beurre blanc, lentilles beluga et riz

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Gigli 23.-
À la crème de champignons forestiers et cerneaux de noix

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

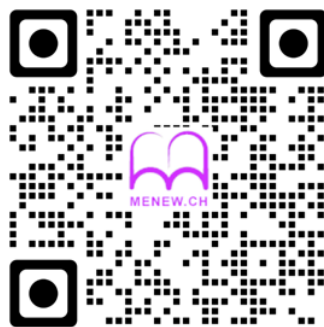
Assisté de Antonio Piperis et Bastien Raynaud

Notre responsable de service : Leopoldine d'Epagnier

Assistée de Nicolas Gazeau et Patrick Gianola

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 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.

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 :

La truite et l'omble chevalier : élevage, Maison Guibert, Cornaux, Vaud

Sandre : élevage, Susten, Valais

Perches : élevage, Lötschberg, Valais

Pour en savoir plus :

Suivez nous



safran.montreux

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		

Blancs

Clos de Chatonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Suisse	8.-	55.-
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 - Clos de Géronde, cave F. Zufferey, VS, Suisse	9.-	60.-
Syrah		

2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France	9.-	60.-
Grenache, Syrah, Carignan		

2022 - Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne	9.-	60.-
Grenache		

2020/21 - Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker)	12.-	85.-
Nerello Mascalese		

Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG, Italie	13.50	95.-
Nebbiolo		

LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade verte ✓☑️🚫 10.- **Salade mêlée** ✓☑️🚫 14.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Classique salade César ✓ 19.-

Salade César avec 3 crevettes 25.- avec 6 crevettes 34.-

De notre chef : la César signature 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

Notre burger 'Classic' (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.-

Curry 'Balti' de poulet au lait de coco 🚫 (Prov Suisse) 34.-

Riz parfumé | chutney de fruits jaunes

Tartare de bœuf classique (Prov Suisse) 180 gr 43.-

Jaune en coquille | Servi avec des pommes frites et ses toasts

POTAGE

Soupe à l'oignon

Servie en cocotte | au bouillon de volaille | pain gratiné au gruyère suisse

16.-

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO (Prov Suisse)

Cuit 'parfait' | façon carbonara suisse | crème au Gruyère | lard du Valais

19.-

L'arancino

Aux champignons des sous-bois | riz Acquerello | fondue au Gorgonzola

24.-

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques fumées 🌱 (Prov France)

Gelée de clémentine | champignons de Paris

29.-

Le foie gras de canard mi-cuit au homard

Litchi | brioche dorée

33.-

PLAT VEGETARIEN

Curry de légumes de saison ✓ 🌱 ☑

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

29.-

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Les Fusilli

À l'encre de seiche | jus de homard | lanières de calamar cru | crème de citron IGP Syracuse

29.-

Les tagliolini ✓

Beurre aux brisures de truffe | copeaux de truffes noires d'Italie

33.-

ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

Fromages affinés ✓

Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs

14.-

LAC ET MER

Les poissons de nos lacs *(Prov Suisse)* 46.-

Truite du Valais | sandre de Susten | saumon des Grisons | à la nage dans une bisque d'écrevisses | pommes confites au safran | saladin de fenouil | rouille et croûtons

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

Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

L'omble chevalier *(Prov Suisse)* 49.-

En filet rôti sur peau et confit aux zestes d'orange | poêlée de chanterelle | fregola à la courge | jus à la fleur d'oranger | noisettes du Piémont torréfiées

Les coquilles Saint-Jacques *(France)* 54.-

Rôties au beurre | jus au champagne | risotto d'Acquerello | crème de chou-fleur à la truffe

LES VIANDES

Le suprême de volaille 'pâtes noires' de la Gruyère *(Prov Suisse)* 39.-

Jus aux écrevisses | pressé de pommes de terre | poireaux confits

Les ris de veau *(Prov Suisse)* 45.-

Rôtis au sautoir | déglacés au vin jaune | perles de couscous au pesto de ricotta et aux noix | poêlée de champignons forestiers

Le filet de bœuf 🍷 *(Prov Suisse)* 200 gr 49.-

Poêlé, sauce périgieux | polenta fumée et croustillante | carottes fondantes au miel de truffe

Escalope de veau panée *(Prov Suisse)* 300 gr 62.-

Pané façon milanaise | roquette aux brisures de truffes | pommes frites | salsa verde

Selle de chevreuil rôtie sur l'os *(Prov Allemagne)* 700 gr 129.-

Fumée au foin, son jus, en deux services pour deux personnes

En 1er : spätzlis maison | poêlée de cornes d'abondance | betterave à la groseille

En 2ème spätzlis maison | choux rouges braisés | châtaignes

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 (Suisse)

Cuit 'parfait' | façon carbonara suisse | crème au Gruyère | lard du Valais

Les ris de veau (Prov Suisse)

Rôtis au sautoir | déglacés au vin jaune | perles de couscous au pesto de ricotta et aux noix
Poêlée de champignons forestiers

Café gourmand

Chers Clients,

Toute l'équipe du Restaurant Le Safran vous souhaite de joyeuses fêtes, remplies de douceur, de partage et de délicieux moments.

Un grand merci pour votre confiance et votre fidélité.

L'équipe du Restaurant Le Safran

Dear Guests,

The entire team at Restaurant Le Safran wishes you happy holidays, filled with warmth, joy, and memorable culinary moments.

A heartfelt thank you for your trust and loyalty.

The Le Safran Team

Liebe Gäste,

Das gesamte Team des Restaurants Le Safran wünscht Ihnen frohe Festtage, voller Freude, Gemütlichkeit und genussvoller Augenblicke.

Ein herzliches Dankeschön für Ihr Vertrauen und Ihre Treue.

Das Team des Restaurants Le Safran