



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - POTAGE DE LA SEMAINE

**Potage de saison** 15.-  
Velouté d'asperges blanches, huile de pistache et croûtons dorés

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

**Lundi 27 avril 2026** Origine : Suisse 23.-  
Émincé de porc au curry vert, riz à la cantonaise, oignons frits et pousses de coriandre

**Mardi 28 avril 2026** Origine : FAO 26 23.-  
Filet de dorade sébaste cuit sur peau, beurre blanc citronné, blé gourmand et petits pois

**Mercredi 29 avril 2026** Origine : Suisse 23.-  
Onglet de bœuf rôti au beurre et au romarin, sauce au pinot noir, sucrine aux légumes aigres-doux et pommes frites

**Jeudi 30 avril 2026** Origine : Suisse 23.-  
Brochette de poulet mariné au tandoori, perles de couscous au pesto rouge et fèves

**Vendredi 01 mai 2026** Origine : Norvège 23.-  
Pavé de saumon en croûte de sésame, sauce umami, quinoa aux edamame, wakamé et katsuobushi

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

**Maccheroni** 23.-  
Polpette (boulettes de bœuf) à la sauce tomate et au basilic

**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 :



## LES CUVÉES AU VERRE

### Rosé

#### **Night Bloom, Côtes de Provence AOP**

Grenache, Cinsault, Rolle

8.- 55.-

### Bulles

#### **Moutardier 'Carte d'Or' Champagne, France**

Chardonnay, Pinot Meunier

15.- 95.-

### Bulles sans alcool

#### **NOOH by La Coste Blanc, France**

Issu d'un Sauvignon Blanc, Nooh By La Coste Blanc 100% vin, 0% alcool.

11.- 69.-

### Blancs

#### **Clos de Chatonneyre 'Le Safran', AOC Lavaux, Chardonne, Suisse**

Chasselas

8.- 55.-

#### **2023 - Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, AOC Valais, Suisse**

Petite arvine

11.- 69.-

### Rouges

#### **2023 - Clos de Géronde, cave F. Zufferey, VS, Suisse**

Syrah

9.- 60.-

#### **2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France**

Grenache, Syrah, Carignan

9.- 60.-

#### **2022 - Syndicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne**

Grenache

9.- 60.-

#### **2020/21 - Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker)**

Nerello Mascalese

12.- 85.-

## LE MOMENT DE PARTAGE & SAVEURS

<b>Les rillettes de féra du lac</b>	19.-	<b>Les fromages suisses</b>	14.-
<b>Assiette de jambon de Monsieur Oberli et ses garnitures</b>			18.-

## 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 gambas	26.-	avec 6 gambas	35.-
-----------------------------------	------	---------------	------

<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

### **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 36.-

<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

**Crème d'artichaut** ✓ 18.-  
Façon barigoule | à l'huile de bourgeons de pin

## ENTRÉES

**L'œuf de ferme BIO** ✓ (Prov Suisse) 19.-  
Cuit 'parfait' | à l'ail des ours | espuma de pommes de terre | croûtons dorés

**Queue de bœuf en croquette** 21.-  
Pommes de terre | sauce cacio & pepe

**L'arancino** 24.-  
Aux asperges | crème de morilles

**Carpaccio de Gambero Rosso** (Prov Espagne) 34.-  
À l'huile d'amandes douces | gel de kiwi vert | œuf de truite fumés | pane carasau

## PLATS VEGETARIENS

**Asperges blanches poêlées** ✓ ⊗ ☑ 29.-  
Sabayon aux olives et vinaigre vieilli du domaine 'La Capitaine' | cresson des fontaines | croûtons dorés et huile de basilic

**Chou-fleur rôti** ✓ ⊗ ☑ 27.-  
Au paprika doux | crémeux de pois chiches | tofu nature | fèves

## PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

**Les raviolis aux artichauts** ✓ 31.-  
Aux artichauts et ricotta | bouillon fumé au Darjeeling et fève de Tonka | copeaux de boule de Belp

**Les fusillis 'verdi'** 29.-  
Crème de petits pois et oignons doux | lard sec du Valais | burrata des Pouilles



## LAC ET MER

**Filet de féra** *(Prov Suisse)* 46.-

Confit à l'huile de camomille | carottes fane au safran | jus végétal | fregola

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

Pommes frites maison | salade verte 200 gr 49.-

**Filet de Saint-Pierre** *(Prov France)* 55.-

Poêlé au beurre blanc à la rhubarbe | rhubarbe confite | perles de couscous | estragon

## LES VIANDES

**Les côtelettes d'agneau** *(Prov Suisse)* 46.-

Au mélange de fleurs | son jus à l'anchois et au citron | caponata aigre-doux façon sicilienne | perles de couscous

**La côte de cochon de Monsieur Oberli** 🍷 *(Prov Suisse)* 49.-

Cuite à basse 'T' et snackée | sauce morilles aux petits pois | pomme mousseline

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

Poêlé, sauce au poivre rouge de Kampot | poêlée d'haricots verts aux échalotes | frites maison

**Escalope de veau panée** *(Prov Suisse)* 300 gr 59.-

Pané façon milanaise | salade d'asperges aux graines de moutarde, roquette et vinaigrette tiède | pommes frites | salsa verde

## ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

**Fromages affinés** ✓ 14.-

Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs

## 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 75.00 CHF par personne*

### **L'œuf de ferme BIO (Suisse)**

Cuit 'parfait' | à l'ail des ours | espuma de pommes de terre | croûtons dorés

### **La côte de cochon de Monsieur Oberli 🍷 (Prov Suisse)**

Cuite à basse 'T' et snackée | sauce morilles aux petits pois | pomme mousseline

### **Café gourmand**

## NOTRE CALENDRIER CULINAIRE

### **Avril et mai : Asperges & Printemps**

Éveillez vos sens avec les asperges, stars de la saison. L'asperge blanche, au goût délicat, se marie parfaitement avec les saveurs boisées de l'asperge verte. Une expérience culinaire à ne pas manquer.

### **Juin : Les poissons des lacs suisses**

Pendant tout le mois de juin, découvrez les délices des lacs suisses, directement issus du travail passionné de nos pêcheurs locaux.