Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - ENTRÉE DE LA SEMAINE

De saison… 15.-
Velouté de courge 'butternut' au sirop d'érable, fondue au gorgonzola et éclats de noix

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 02 novembre 2026 Origine : Suisse 23.-
Pavé de porc fermier, jus au pinot noir et aux échalotes, purée de courge et chou rouge braisé

Mardi 03 novembre 2026 Origine : FAO 71 23.-
Petits calamars à la ligurienne, olives Taggiasche, tomates cerises, pignons de pin et pommes vapeur persillées

Mercredi 04 novembre 2026 Origine : Suisse 23.-
Cordon bleu de volaille au gruyère, sauce tartare, pommes wedges au paprika, saladine de fenouil

Jeudi 05 novembre 2026 Origine : France 23.-
Magret de canard rôti, sauce au Grand Marnier, purée de patate douce et polenta croustillante

Vendredi 06 novembre 2026 Origine : FAO 27 23.-
Fish & Chip de lieu noir, sauce verte, pommes frites, salade de pois chiches et haricots verts

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Rigatoni 23.-
Au ragoût de sanglier, copeaux de 'pecorino romano'

4 - CAFÉ GOURMAND 14.-

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

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

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

Safran
19 67
- TERRASSE -
RESTAURANT

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

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

Safran
19 67
- TERRASSE -
RESTAURANT

LES CUVÉES AU VERRE

Rosé

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

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

2020 - Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France Grenache, Syrah, Carignan	9.-	60.-
2022 – Sindicat La Figuera par René Barbier Montsant, Espagne Grenache	9.-	60.-
2020/21 – Ciauria, Etna Rosso, Italie (91/100 R. Parker) Nerello Mascalese	12.-	85.-
2024 – Madame de Syrah, domaine du Mont d'Or, AOC Valais, Suisse Syrah – (médaille d'or Concours Mondial de Bruxelles 2026)	12.-	85.-

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

Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

LES SALADES

Salade verte ✓☑ ⃠ 10.- **Salade mêlée** ✓☑ ⃠ 14.-
Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Classique salade César ✓ 19.-

Salade César avec 3 gambas 26.- avec 6 gambas 35.-

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 Grana Padano 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.-

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

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

Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

POTAGE

Soupe aux légumes secs du canton ✓ ☑ 16.-
Soupe aux lentilles IP Suisse et à l'orge | huile d'olive de Carlo | tomates cerises et croûtons

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO *(Prov Suisse)* 19.-
Cuit 'parfait' | crémeux de volaille à la châtaigne | lard de Colonnata | croûtons dorés

La croquette d'automne ✓ 19.-
Bolets et pommes de terre | crème à l'étivaz

Les escargots de Bourgogne *(Prov France)* 24.-
Beurre à l'ail doux et à l'absinthe | cèpes | melba de pain

Le saumon des Grisons *(Prov Suisse)* 28.-
En gravlax | cecina de bœuf | poire | gelée de gingembre

PLAT VEGETARIEN

Pastilla✓ 26.-
Potimarron rôti | châtaigne | écume de vieux comté

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Pipe Rigate 26.-
Chanterelles | fondue au Sbrinz | amaretto

Ravioli 32.-
Au saumon des Grisons | beurre blanc au caviar 'Golden Imperial' | aneth et kumquats confits

Safran
19 67
- TERRASSE -
RESTAURANT

LAC ET MER

Les poissons de nos cantons *(Prov Suisse)* 45.-
Truite du Valais, sandre de Susten et saumon des Grisons | dans une bisque d'écrevisses | pommes safranées | saladine 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.-
Rôti sur peau | topinambours | girolles | beurre blanc à l'huile de noisettes

La lotte *(Prov France)* 49.-
Joues de lotte en chapelure de bolets | lentilles vertes IP Suisse | crème de châtaigne à la fleur d'oranger

LES VIANDES

Le sanglier *(Prov Espagne)* 42.-
Joues braisées à la bière ambrée | mousseline de pommes de terre | carottes fondantes au cumin | petits champignons de Paris

Le Cerf ⃠ *(Prov Autriche)* 44.-
Jarret façon 'osso bucco' | risotto Acquerello au safran | gremolata

Le lièvre ⃠ *(Prov Argentine)* 44.-
Façon à la royale | servi en parmentier | escalopine de foie gras poêlé

Les ris de veau *(Prov Suisse)* 44.-
Dorés au sautoir | mousseline de panais | compotée d'oignons rouges | amaretto et amandes

Le filet de bœuf *(Prov Suisse)* *180 grms* 55.-
Poêlé | sauce béarnaise au jus de viande | frites maison | salade d'automne

Escalope de veau panée *(Prov Suisse)* 55.-
Façon milanaise | sauce verte | frites maison | salade d'automne

ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

Fromages affinés ✓ 14.-
Quatre sortes | moutarde aux figues | fruits secs

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

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 LACUSTRE

Servi à chaque service 77.00 CHF par personne

L'œuf de ferme BIO *(Suisse)*
Cuit 'parfait' | crémeux de volaille à la châtaigne | lard de Colonnata

Les poissons de nos cantons *(Prov Suisse)*
Truite du Valais, sandre de Susten et saumon des Grisons | dans une bisque d'écrevisses | pommes safranées | saladine de fenouil | rouille et croûtons

Café ou l'Espresso Scurro Amici
avec ses mini desserts de nos pâtissiers