



NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - ENTRÉE DE LA SEMAINE

15.-

Tomates datterino rouges, billes de mozzarella, olives taggiasche, vinaigre balsamique de Modène, copeaux de Grana Padano et pousses de roquette.

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 22 juin 2026

Origine : Suisse

23.-

Cervelas grillé façon tagliata, sauce à la moutarde à l'ancienne, mousseline de pommes de terre et haricots verts.

Mardi 23 juin 2026

Origine : USA

23.-

Aile de raie à la grenobloise, sauce aux câpres et citron, fondue de poireaux et pommes persillées.

Mercredi 24 juin 2026

Origine : Suisse

23.-

Émincé de veau à la crème de morilles et tagliatelles, poêlée de petits pois et carottes.

Jeudi 25 juin 2026

Origine : Suisse

23.-

Bœuf sauté façon Stroganoff, sauce crémée au paprika, riz pilaf, poivrons et petits pois.

Vendredi 26 juin 2026

Origine : Grèce

23.-

Tartare de loup de mer au vinaigre de citron et gingembre, salade de tomates et roquette, pommes frites.

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Radiator

23.-

À la Norma, aubergines, sauce tomate et ricotta dure salée.

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.-



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

POTAGE

Soupe d'amandes ✓ 18.-
Soupe froide aux amandes et aux figues | crumble salé | oxalis

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO ✓ (*Prov Suisse*) 19.-
Cuit 'parfait' | crème de poivrons | espuma de chorizo ibérique | croûtons dorés

Les croquettes de rillettes de féra (*Prov Suisse*) 22.-
Beurre blanc citronné | herbes des alpages

La burrata des Pouilles 26.-
Tomates 'datterini' rôties | pêche jaune et origan

Carpaccio de Gambero Rosso (*Prov Espagne ou Italie*) 34.-
Crevettes rouges de la méditerranée | œufs de truite | gel de griotte | huile de citron
'pane carasau'

PLAT VEGETARIEN

Aubergines au four ✓ 26.-
En croustade, façon parmigiana

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Paccheri ✓ 26.-
Sauce 'Portofino' aux datterini | pesto au basilic | burrata des Pouilles | olives Taggiasche

Caserecce 29.-
Crème à l'ail noir et au safran | tartare de truite suisse | tarallo



LAC ET MER

La truite (Prov Suisse)		39.-
Dos snacké aux éclats de pistaches concombre chips de semoule soufflés mayonnaise au kimchi		
Les filets de perches cuits meunière (Prov Suisse)	100 gr	33.-
Pommes frites maison salade verte	200 gr	49.-
Tentacules de poulpe grillés (Prov Portugal)		39.-
Pommes grenailles perles de couscous au pesto de poivrons et ricotta salicornes		
Queue de homard bleu (Prov France)		59.-
Rôtie au beurre demi-sel serpolet caponata à la sicilienne espuma de burrata		

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 'Balfego' câpres confits		

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

La côte de cochon de Monsieur Oberli (Prov Suisse)	250 grms	49.-
Cuite à basse 'T' et snackée jus à la sauge fregola à la crème de courgette abricots confits		

Le bœuf 🌱 (Prov Suisse)	200 grms	49.-
Façon tagliata rucola copeaux de grana padano tomates daterini frites maison		

Escalope de veau panée (Prov Suisse)	300 grms	65.-
Pané façon milanaise roquette et huile de citron tomates daterini pommes frites salsa verte burrata		

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' | crème de poivrons | espuma de chorizo ibérique | croûtons dorés

La côte de cochon de Monsieur Oberli (Prov Suisse)

Cuite à basse 'T' et snackée | jus à la sauge | fregola à la crème de courgette et abricots confits

Café gourmand