



## NOTRE OFFRE DU MIDI

### 1 - ENTRÉE DE LA SEMAINE

**Potage de saison** 15.-  
Soupe de tomates rafraîchie, huile de basilic, croûtons dorés

### 2 - ASSIETTES DU JOUR

**Lundi 06 juillet 2026** Origine : Suisse 23.-  
Involntini de poulet sauce arrabiata, riz vénéré et courgettes sautées aux herbes

**Mardi 07 juillet 2026** Origine : Islande 23.-  
Pavé d'omble chevalier snacké, beurre aux agrumes, salade de fenouil et polenta croustillante

**Mercredi 08 juillet 2026** Origine : Suisse 23.-  
Cou de porc aux épices douces, sauce verte, pommes grenailles au four, épi de maïs au sirop d'érable

**Jeudi 09 juillet 2026** Origine : Suisse 23.-  
Entrecôte parisienne grillée, beurre à l'estragon, frites maison et salade verte

**Vendredi 10 juillet 2026** Origine : Grèce 23.-  
Filet de dorade poêlé, tomates cerises, olives Taggiasche, taboulé à l'huile et aux herbes

### 3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

**Torchietti aux crevettes, bisque de homard et basilic** 23.-

**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

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

## LES VIANDES

<b>Vitello tonnato</b> 🌱 (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*

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

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

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

## ASSIETTE DE NOTRE FROMAGER

<b>Fromages affinés</b> ✓		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**