Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

NOTRE OFFRE DU MIDI

1 - POTAGE DE LA SEMAINE

Crème Dubarry 15.-
Potage de chou-fleur, huile de noisettes et noisettes grillées

2 - ASSIETTES DU JOUR

Lundi 06 octobre 2025 Origine : Suisse 23.-
Poulet fermier rôti au thym, son jus, pommes de terre grenailles, céleri confit

Mardi 07 octobre 2025 Origine : Norvège 23.-
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale, crème à l'aneth, quinoa aux petits légumes

Mercredi 08 octobre 2025 Origine : Suisse 23.-
Blanquette de veau, carottes et petits oignons, riz pilaf

Jeudi 09 octobre 2025 Origine : Suisse 23.-
Filet de porc cuit à basse 'T', sauce à la moutarde à l'ancienne, risotto de blé et fleurets de brocoli

Vendredi 10 octobre 2025 Origine : FAO 27 23.-
Filet de tacaud façon meunière, pommes frites, sauce aux herbes, petite salade verte

3 - PÂTE MAISON DE LA SEMAINE

Conchiglie 23.-
À l'encre de seiche, vongoles et bisque de homard

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
- TERRASSE -
RESTAURANT

CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Xavier Lesueur
Notre responsable de service : Leopoldine d'Epagnier

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

MENEW.CH

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
- 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.-

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.-
2021 - Plaisir d'Automne, Clos Benguères, AOC Jurançon, France Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)	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 – 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.-
Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG, Italie Nebbiolo	13.50	95.-

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

Safran
19 67
- TERRASSE -
RESTAURANT

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

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

Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

POTAGE

Soupe à l'oignon 16.-
Servie en cocotte | au bouillon de volaille | pain gratiné au gruyère suisse

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO *(Prov Suisse)* 19.-
Cuit 'parfait' | à la crème de courge au sirop d'érable | fondue de Taleggio | Speck croustillant

L'arancino *(Provenance du sanglier : Autriche)* 25.-
Effilochée de joues de sanglier | riz Acquerello | jus de champignons forestiers

La truite du Valais 27.-
Dans un pain de mie doré | mozzarella de bufflonne | pané au 'panko' | crème de brocoli Gingembre | trévise au vinaigre de vin rouge

Carpaccio de crevettes sauvages 'gamberi rossi' ⃠ *(Prov Italie)* 34.-
Œufs de truites fumés 'Pétrossian' | gelée de fenouil | graines de grenade | huile d'argan

PLAT VEGETARIEN

Curry de légumes de saison ✓ ⃠ ☑ 29.-
Chutney de mangue | patate douce | carotte | courge | tofu fumé | coriandre | riz basmati

PÂTES FRAÎCHES DE NOTRE CHEF ANTONIO

Les ravioles ✓ 28.-
Au Gorgonzola | crème de courge | éclats de noix de Grenoble | poire William

Les tagliolini ✓ 33.-
Beurre aux brisures de truffe | copeaux de truffes noires d'Italie

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

Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

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 | 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'ombre 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

Le turbot *(Espagne)* 58.-
Filet poêlé au beurre | jus d'arêtes au prosecco | risotto d'Acquerello | saladine d'algues 'dulce' et laitues de mer, vinaigre, citron et gingembre

LES VIANDES

Le pressé de poulet fermier *(Prov Suisse)* 39.-
Aux cornes d'abondance et aux marrons | jus au chasselas | déclinaison de panais | panais rôtis à l'orange

Les joues de sanglier *(Autriche)* 41.-
Braisées à la bière ambrée | mousseline de pommes de terre | carottes fondantes au cumin | petits champignons de Paris

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 grms* 49.-
Poêlé, sauce périgueux | polenta fumée et croustillante | carottes fondantes au miel de truffe

L'entrecôte de chamois *(Autriche)* 59.-
Braisée, sauce 'grand veneur' | purée de courge au pain d'épices et amaretto | poire à botzi | poêlée de spätzlis

Escalope de veau panée *(Prov Suisse)* *300 grms* 62.-
Pané façon milanaise | roquette aux brisures de truffes | pommes frites | salsa verde

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

Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

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' | à la crème de courge au sirop d'érable | fondue de Taleggio | Speck croustillant

Les joues de sanglier *(Autriche)*
Braisées à la bière ambrée | mousseline de pommes de terre | carottes fondantes au cumin | petits champignons de Paris

Café gourmand

NOTRE CALENDRIER CULINAIRE

Septembre : Les champignons
Une célébration des saveurs forestières, mettant à l'honneur les champignons dans des plats savoureux et authentiques.

Octobre et novembre : La chasse
Laissez-vous séduire par les incontournables de la saison de chasse, avec des mets mettant en avant gibiers et accompagnements automnaux.

Décembre : Les plats de fêtes
Pour finir l'année en beauté, notre sélection de plats festifs saura ravir les palais les plus exigeants.

Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

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