





# TERTIANUM

## Le Pavois

### Les Entrées & Salades

-   Feuilles vertes tendres du maraîcher CHF 10.00  
*Green salad leaves*
-  Farandole de crudités de nos jardins CHF 14.00  
*Mixed salad from our gardens*
-  Crevette géante en chaud froid sur un éventail d'avocat et vinaigrette exotique CHF 18.00  
*Giant prawn in hot and cold on a fan of avocado*
- Carpaccio de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe CHF 19.00  
*Italian beef carpaccio flavored with truffle*

### Le burger du Pavois

- Double cheeseburger parfumé à la truffe (buns, bœuf, fromage Etivaz, roquette, concombre et compotée de tomates cerise) CHF 30.00

### Les Tartares

- Tartare de bœuf "minute" au couteau, à l'huile d'olives parfumée 90 gr. CHF 25.50  
à la truffe et Parmesan, pimenté à votre goût 180 gr. CHF 41.00  
accompagné de toasts et frites (grande portion uniquement)  
Petite portion de frites supplémentaire CHF 6.00
- A la « Minute » beef tartar with olive oil perfumed with truffles and Parmesan cheese seasoned according to your taste served with toasts and fries (large portion only)*

***Tous nos plats peuvent contenir des traces de gluten***




***Merçi de signaler vos intolérances au personnel de service***

***If you are suffering from a food allergy or intolerance, please contact our service staff***


# TERTIANUM

## Le Pavois

### Les Poissons

-  Filet d'omble chevalier pôlé à la vaudoise, beurre blanc au vin Dézaley CHF 39.00  
*Vaudoise way Pan fried Arctic Char, Dezaley wine beurre blanc*
-  Filets de perche meunière, sauce tartare CHF 41.00  
*Perch fillets "meunière", tartare sauce*
- Pavé de saumon snacké à la crème de poireaux et baïses roses CHF 43.00  
*Seared salmon fillet with leek cream and pink peppercorns*
-  Filet de Dorade snackée sur peau, sauce vierge CHF 38.00  
*Seared sea bream fillet with skin, virgin sauce*

### Les Viandes

-  Brochette de poulet marinée à la Crétoise et sa sauce yaourt grec épicé CHF 34.00  
*Cretan-style marinated chicken skewer with spicy Greek yogurt sauce*
- Côtelettes d'agneau poêlée, jus à l'ail et fines herbes CHF 41.00  
*Lamb shank confit with lemon*
- Emincé de veau aux morilles et crème fraîche CHF 42.00  
*Veal strips with morels and fresh cream*
- Tournedos de bœuf au foie gras façon Rossini, sauce à la truffe CHF 54.00  
*Beef tournedos with foie gras Rossini style, truffle sauce*

**Nos viandes et poissons sont accompagnés d'un bouquet de légumes de saison**  
**A choix : pommes allumettes, pommes de terre nature, riz, tagliatelle**

*Meats and fishes are served with seasonally available vegetables*

*According to your preference: matchstick potatoes, boiled potatoes, rice, tagliatelle pasta*

# TERTIANUM

## Le Pavois

### Pâtes et risotto

Tagliatelle al dente au saumon frais et fumé, pluches de roquette  
et crème safranée CHF 28.50

*Fresh and smoked salmon tagliatelle, rucola leaves and saffron cream*

Risotto carnaroli crémeux aux asperges et parfumé à l'ail des ours CHF 28.00

*Creamy asparagus risotto flavored with wild garlic*

### Pour que nos Juniors deviennent grands...



Spaghetti et coulis de tomates fraîches CHF 13.00

*Spaghetti and fresh tomato sauce*



Filets de perche meunière CHF 19.00

*Perch fillets "Meunière"*

Escalope de poulet panée CHF 16.00

*Bread crumbed chicken breast escalope*

### Fromages



Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette CHF 15.00

*Plate of cheese selection*

**Sur demande, une sauce sans gluten peut être élaborée pour poissons et crustacés.**

*A gluten free sauce can be cooked for fish and seafood on request.*

# TERTIANUM

## Le Pavois

### Desserts

Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts <i>Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts</i>	CHF 14.00
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	CHF 12.00
Tarte ou gâteau maison du moment <i>Homemade tart or cake of the day</i>	CHF 6.00
Crème brûlée au café vert <i>Green coffee crème brûlée</i>	CHF 12.00
Mousse au chocolat façon grand-mère <i>Chocolate mousse</i>	CHF 13.00

### Coupes, Glaces et Sorbets

<b>COUPE PAVOIS EXOTIQUE</b> Glaces vanille, Jamaïque et sorbet aux fruits de la passion, fruits exotiques parfumés au rhum <i>Vanilla and Jamaica ice cream, passion fruit sorbet, exotic fruits with a dash of rum</i>	CHF 14.50
<b>COUPE FRAÎCHEUR</b> Framboises fraîches sur sorbet de citron et cassis <i>Fresh raspberries with lemon and blackcurrant sherbet</i>	CHF 14.00
<b>COUPE TRILOGIE</b> Glace vanille, chocolat, mocca et chantilly <i>Vanilla, chocolate and mocca ice cream with whipped cream</i>	CHF 14.00
<b>COUPE FRUITS ROUGES</b> Meringues fruits rouges et crème double Red fruit, meringues and double cream	CHF 14.00

# TERTIANUM

## Le Pavois

<b>COUPE ROMANOFF</b>	CHF 14.00
Glaces vanille et fraise, coulis fraise, meringue et fraises fraîches <i>Strawberry with vanilla and strawberry ice cream, meringue and fresh strawberries</i>	
<b>COUPE COLONEL</b>	CHF 14.50
<i>Lemon sherbet and vodka</i>	
<b>COUPE DANEMARK</b>	CHF 14.50
<i>Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce</i>	
<b>CAFÉ GLACÉ et son ristretto corsé</b>	CHF 14.00
<i>Ice coffee</i>	

## Parfums des glaces et sorbets

Vanille, Chocolat, Fraise, Straciatella, Mocca, Caramel, Jamaïque <i>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Straciatella, Mocca, Fudge, Jamaican</i>	<i>La boule</i> CHF 4.20
Citron, Abricot, Cassis, Framboise <i>Lemon, Apricot, Blackcurrant, Raspberry</i>	

Chef de cuisine  
*Chief*  
Michael Schreckling

Responsable restauration  
*Restaurant Manager*  
Marco Piredda

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 8.1% incl.  
*All prices are in CHF, VAT 8.1% incl.*