

TERTIANUM

Le Pavois

Les Entrées & Salades



Feuilles vertes tendres du maraîcher
Green salad leaves

CHF 10.00



Farandole de crudités de nos jardins
Mixed salad from our gardens

CHF 14.00



Crevette géante en chaud froid sur un éventail d'avocat et vinaigrette exotique
Giant prawn in hot and cold on a fan of avocado

CHF 18.00

Carpaccio de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe
Italian beef carpaccio flavored with truffle

CHF 19.00

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
à la truffe et Parmesan, pimenté à votre goût
accompagné de toasts et frites (grande portion uniquement)
Petite portion de frites supplémentaire

90 gr. CHF 25.50

180 gr. CHF 41.00

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



Merci 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
- Filet de bœuf poêlé et sa crèmeuse aux champignon de bois CHF 51.00
Pan-fried beef fillet with a creamy wild mushroom sauce
- 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

COUPE PAVOIS EXOTIQUE 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 rhum</i>	CHF 14.50
COUPE FRAÎCHEUR Framboises fraîches sur sorbet de citron et cassis <i>Fresh raspberries with lemon and blackcurrant sherbet</i>	CHF 14.00
COUPE TRILOGIE Glace vanille, chocolat, mocca et chantilly <i>Vanilla, chocolate and mocca ice cream with whipped cream</i>	CHF 14.00
COUPE FRUITS ROUGES Meringues fruits rouges et crème double <i>Red fruit, meringues and double cream</i>	CHF 14.00

TERTIANUM

Le Pavois

COUPE ROMANOFF	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>	
COUPE COLONEL	CHF 14.50
<i>Lemon sherbet and vodka</i>	
COUPE DANEMARK	CHF 14.50
<i>Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce</i>	
CAFÉ GLACÉ et son ristretto corsé	CHF 14.00
<i>Ice coffee</i>	

Parfums des glaces et sorbets

Vanille, Chocolat, Fraise, Stracciatella, Mocca, Caramel, Jamaïque <i>Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella, 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.