

TERTIANUM

Le Pavois

Les Entrées & Salades



Feuilles vertes tendres du maraîcher

Green salad leaves

CHF 8.00



Farandole de crudités de nos jardins

Mixed salad from our gardens

CHF 12.00

Fagots d'asperge blanche au jambon cru du Valais et mayonnaise à l'ail des ours

Asparagus with raw Valais ham and wild garlic mayonnaise

CHF 24.00



Gravlax de cabillaud mariné et chantilly au citron

Marinated Cod Gravlax with lemon whipped cream

CHF 24.00

Le burger du Pavois

Double cheeseburger parfumé à la truffe (bun au sésame artisanal, bœuf, fromage Etivaz, roquette, concombre et compotée de tomates cerise)

CHF 28.00

Les Tartares

Tartare de bœuf "minute" au couteau, à l'huile d'olives parfumée

90 gr. CHF 24.00

à la truffe et Parmesan, pimenté à votre goût

180 gr. CHF 39.00

accompagné de toasts et frites (grande portion uniquement)

Petite portion de frites supplémentaire

CHF 5.50

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
<i>Vaudoise way Pan fried Arctic Char, Dezaley wine beurre blanc</i> | CHF 37.00 |
|  | Filets de perche meunière, sauce tartare
<i>Perch fillets "meunière", tartare sauce</i> | CHF 39.00 |
| | Escalope de saumon snacké aux asperges
<i>Pan seared salmon escalope with Asparagus</i> | CHF 43.00 |
| | Filet de bar snacké sauce vierge façon provençale
<i>Sea Bass fillet with Provençal-Style sauce</i> | CHF 45.00 |

Les Viandes

- | | | |
|--|---|-----------|
|  | Suprême de poulet roti sur peau crémeuse aux asperges
<i>Roasted Chicken Supreme on creamy Asparagus</i> | CHF 36.00 |
|  | Osso buco de veau mijoté au Pinot noir et citron yuzu
<i>Braised Veal Osso Buco with Pinot Noir and Yuzu Lemon</i> | CHF 41.00 |
| | Filet de bœuf poêlé au foie gras sauce marchand de vin parfumé à la truffe
<i>Beef fillet with foie-gras in a truffle-flavored wine merchant sauce</i> | CHF 49.00 |
|  | Mignons de porc snackés et sa crémeuse aux Roquefort
<i>Seared pork tenderloin with Roquefort cream sauce</i> | CHF 39.00 |

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 27.00
Fresh and smoked salmon tagliatelle, rucola leaves and saffron cream

Risotto carnaroli aux asperges et pesto à l'ail des ours CHF 28.00
Rice with Asparagus and wild garlic pesto


Pour que nos Juniors deviennent grands...

 Spaghetti et coulis de tomates fraîches CHF 12.50
Spaghetti and fresh tomato sauce

 Filets de perche meunière CHF 19.00
Perch fillets "Meunière"

Escalope de poulet panée CHF 15.50
Bread crumbed chicken breast escalope

Fromages

 Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette CHF 14.00
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
Tiramisu aux spéculos <i>Tiramisu with Speculoos</i>	CHF 11.00
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille <i>Chocolate Fondant with a Scoop of Vanilla Ice Cream</i>	CHF 14.00

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

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>	
CASSATTA À LA SICILIENNE , maraschino	CHF 11.50
<i>Cassata à la sicilienne with maraschino</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.

TERTIANUM

Le Pavois

DECLARATION D'ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Bœuf (filet):	Suisse
Bœuf (tartare):	Suisse
Veau:	Suisse
Poulet:	Suisse
Porc:	Suisse
Foie gras de canard:	France
Bar:	Turquie/Grèce
Filets de perche:	Pologne/Estonie
Saumon:	Norvège
Omble:	Islande
Cabillaud:	Islande

Si vous avez des questions sur l'origine, la déclaration et les substances allergènes, nos responsables de service et de cuisine se feront un plaisir de vous renseigner à tout moment. En cas d'entrées multiples, l'origine est spécifiée sur la carte de menu.

* Cette viande peut avoir été produite avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques.

** Cette viande peut avoir été produite à l'aide de stimulateurs de performance ou non, tels que des antibiotiques.

*** D'une forme d'élevage non autorisée en Suisse

Nous vous souhaitons un bon appétit.
Votre équipe de restauration

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons sans alcool

Minérales

Sprite, jus de pommes	33cl	CHF	5.20
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33cl	CHF	5.20
Rivella rouge, bleu	33cl	CHF	5.20
Thé froid citron, pêche	33cl	CHF	4.60
Thé froid citron, pêche	20cl	CHF	3.40
Schweppes tonic, lemon	20cl	CHF	5.20
San Pellegrino Bitter	10cl	CHF	5.20
Rhâzünser, Arkina bleu	80cl	CHF	8.80
Rhâzünser, Arkina bleu	40cl	CHF	5.00
Arkina gazeuse	50cl	CHF	6.30
Nectar de fruits (Grannini / Michel)	20cl	CHF	5.50
Jus de fruits frais	20cl	CHF	6.50

Boissons chaudes

Café		CHF	4.10
Thé		CHF	4.10
Cappucino		CHF	4.50
Renversé		CHF	4.50
Chocolat chaud		CHF	4.50
Ovomaltine		CHF	4.50

Sportif 3dl

Sprite verre	30cl	CHF	3.70
Eau gazeuse	30cl	CHF	3.60
Lait froid	30cl	CHF	3.50

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons alcoolisées

Bières

Feldschlösschen 0.0%		33cl	CHF	5.80
Feldschlösschen pression		20cl	CHF	3.80
Feldschlösschen pression		25cl	CHF	4.40
Feldschlösschen pression		50cl	CHF	6.40
Grimbergen pression		25cl	CHF	6.00
Grimbergen pression		50cl	CHF	9.00

Apéritifs et Bitters

Martini	15%	4cl	CHF	6.50
Cynar	16.5%	4cl	CHF	6.50
Campari	23%	4cl	CHF	6.50
Suze, Porto Sandemann	20%	4cl	CHF	6.50
Pastis 51, Ricard	45%	4cl	CHF	6.50
Pastis 51, Ricard	45%	2cl	CHF	4.50
Fernet Branca	42%	4cl	CHF	6.30
Coupe de Champagne Laurent Perrier		10cl	CHF	16.00
Kir Royal		10cl	CHF	16.00
Kir vin blanc		10cl	CHF	5.50

Gin, Vodka et Tequila

Gordon's gin	37.5%	4cl	CHF	11.00
Bacardi blanc, brun	37.5%	4cl	CHF	11.00
Vodka absolut	40%	4cl	CHF	11.00
Tequila	40%	4cl	CHF	11.00

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons alcoolisées suite

Whiskies

Johnnie Walker Red label	40%	4cl	CHF 11.00
Johnnie Walker Black label	40%	4cl	CHF 14.00
Ballentine's	40%	4cl	CHF 11.00
Cardhu 12 Ans	40%	4cl	CHF 16.00
Lagavulin 16 Ans	40%	4cl	CHF 16.00

Eaux-de-Vie et Digestifs

Armagnac	40%	4cl	CHF 8.50
Calvados	40%	4cl	CHF 8.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	4cl	CHF 10.50
Eaux-de-Vie de Pomme, Pruneau	40%	2cl	CHF 4.50
Grappa Amarone, Grappa de Cornalin, Williamine, Abricotine, Kirsch	41%	2cl	CHF 8.50
Marc de Bourgogne	40%	2cl	CHF 6.50
Coing	43%	2cl	CHF 6.50
Framboise	42%	2cl	CHF 6.50
Vieille Prune	41%	2cl	CHF 6.50
Limoncello	30%	2cl	CHF 6.50

Liqueurs

Maraschino	20%	2cl	CHF 7.50
Cointreau	40%	2cl	CHF 8.50
Bailey's Irish Cream	17%	2cl	CHF 9.50
Amaretto	28%	2cl	CHF 9.50

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 7.7% incl.

TERTIANUM

Le Pavois

DECLARATION D'ORIGINE DES PAINS ET VIENNOISERIE

Pain du jour:	Suisse
Buns:	Allemagne
Mini-croissant:	France
Mini pain au chocolat:	France
Baguette blanche:	France
Baguette rustique:	Suisse
Baguette four à pierre:	France
Toast coupé:	Autriche
Pain sandwich:	Allemagne

Si vous avez des questions sur l'origine, la déclaration et les substances allergènes, nos responsables de service et de cuisine se feront un plaisir de vous renseigner à tout moment. En cas d'entrées multiples, l'origine est spécifiée sur la carte de menu.

Nous vous souhaitons un bon appétit.
Votre équipe de restauration