

# TERTIANUM

## Le Pavois

### Les Entrées & Salades



Feuilles vertes tendres du maraîcher

CHF 8.00

*Green salad leaves*



Farandole de crudités de nos jardins

CHF 12.00

*Mixed salad from our gardens*



Tartare de crabe épicé aux piments doux et mangue sur éventail d'avocat

CHF 24.00

*Crab and mango tartare on a fan of avocado*

Tartine chaude au chèvre et miel et pluche de crudité de saison

CHF 19.00

*Hot goat cheese tartine and honey*

### Le burger du Pavois

Double cheeseburger parfumé à la truffe (buns, 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 CHF 37.00  
*Vaudoise way Pan fried Arctic Char, Dezaley wine beurre blanc*



Filets de perche meunière, sauce tartare CHF 39.00  
*Perch fillets "meunière", tartare sauce*

Pavé de saumon snacké à la crème de poireaux et baïses roses CHF 41.00  
*Seared salmon fillet with leek cream and pink peppercorns*

Brochette de crevette royal sauvage de Patagonie, sauce citronnelle gingembre CHF 38.00  
*Patagonian shrimp skewer with lemongrass and ginger sauce*

### Les Viandes

Suprême de pintade rôti, sauce moutarde et estragon CHF 38.00  
*Roasted guinea fowl supreme with mustard and tarragon sauce*

Souris d'agneau confite mijotée des heures au citron confit CHF 41.00  
*Lamb shank confit with lemon*

Filet de bœuf pôlé et sa crème aux champignons de bois CHF 49.00  
*Pan-fried beef fillet with a creamy wild mushroom sauce*

Osso buco de veau braisé à l'ancienne CHF 42.00  
*Braised veal osso buco, old fashioned style*

**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 à la courge, parmesan et magret de canard fumé CHF 26.00  
*Risotto with pumpkin, parmesan and duck breast*

### 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.*