

TERTIANUM

Le Pavois

Les Entrées & Salades

	Feuilles vertes tendres du maraîcher <i>Green salad leaves</i>	CHF 10.00
	Farandole de crudités de nos jardins <i>Mixed salad from our gardens</i>	CHF 14.00
	Méli-mélo de tomate, burrata et son pesto frais <i>Tomato and burrata medley with fresh pesto</i>	CHF 16.00
	Carpaccio de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe <i>Italian beef carpaccio flavored with truffle</i>	CHF 19.00
	Barquette de melon charentais et son éventail de bresaola italienne <i>Melon and bresaola boat</i>	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	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
<i>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)</i>		

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 et sa sauce chimichurri CHF 43.00
Seared salmon fillet with chimichurri sauce



Tentacule de poulpe snacké et sa sauce vierge à l'ail et piment doux CHF 41.00
Seared octopus tentacle with a garlic and sweet chili 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 poêlées, jus à l'ail et fines herbes CHF 41.00
Lamb shank confit with a garlic and fine herb 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, tagliatelles

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

Tagliatelles 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 à la tomate et spaghettis de courgette à la ricotta CHF 28.00

Tomato and zucchini risotto with ricotta

Pour que nos Juniors deviennent grands...



Spaghettis 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 rum</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

Strawberry with vanilla and strawberry ice cream, meringue and fresh strawberries

COUPE COLONEL

CHF 14.50

Lemon sherbet and vodka

COUPE DANEMARK

CHF 14.50

Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce

CAFÉ GLACÉ et son ristretto corsé

CHF 14.00

Ice coffee

Parfums des glaces et sorbets

Vanille, Chocolat, Fraise, Stracciatella, Mocca, Caramel, Jamaïque

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Mocca, Fudge, Jamaican

La boule CHF 4.20

Citron, Abricot, Cassis, Framboise

Lemon, Apricot, Blackcurrant, Raspberry

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.