

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

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.

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.