

LES ENTRÉES & SALADES

V	Feuilles vertes tendres du maraîcher <i>Green salad leaves</i>	8.00
V	Farandole de crudités de nos jardins <i>Mixed salad from our gardens</i>	12.00
	Tartare de saumon et St-Jacques aux baies roses et pluches de coriandre <i>Salmon and scallop tartare with pink berries and coriander</i>	23.50
	Tartine croustillante au foie gras de canard poêlé à la fleur de sel de Guérande <i>Crispy bread with duck liver and salt from Guérande</i>	29.00
V	Feuilleté aux champignons de saison, crème fraîche et ciboulette <i>Seasonal mushrooms puff pastry with fresh cream and chives</i>	26.00

LE POTAGE

V	Potage du jour <i>Soup of the day</i>	8.50
----------	--	------





LES TARTARES

Tartare de bœuf "minute" au couteau, à l'huile d'olives parfumée	90 gr.	24.00
à la truffe et Parmesan, pimenté à votre goût	180 gr.	39.00
accompagné de toasts et frites (grande portion seulement)		
	petite portion, suppl. frites	5.50
<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>		





Merci de signaler vos intolérances au personnel de service

If you are suffering from a food allergy or intolerance, please contact our service staff

LES PRODUITS D'EAU DOUCE OU D'EAU MARINE

	Filet de cabillaud gratiné et son coulis de tomates épicé <i>Baked cod fillet with crunchy breadcrumb topping and spicy tomato coulis</i>	38.00
	Filets de perche meunière, sauce tartare <i>Perch fillets "meunière", tartare sauce</i>	39.00
	Queues de crevettes géantes snackées aux épices Thai <i>Jumbo shrimp tails fried with Thai spices</i>	39.00
	Escalope de saumon grillée au poivre vert <i>Grilled salmon escalope with green pepper</i>	36.00

LES PRODUITS DE LA TERRE

	Cailles désossées et rôties aux oignons rouges et vieux vin <i>Boneless and roasted quails with red onions and old wine sauce</i>	34.00
	Souris d'agneau braisée au Pinot Noir et citron confit <i>Braised lamb shank in Pinot Noir with candied lemon</i>	34.00
	Entrecôte de bœuf double, sauce bordelaise <i>Double sirloin steak, bordelaise sauce</i>	45.00
	Emincé de veau à la zurichoise <i>Zürich-style minced veal</i>	38.00

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

PÂTE ET RISOTTO

Tagliatelle al dente aux saumons frais et fumé, pluches de roquette et crème safranée 26.00
Fresh and smoked salmon tagliatelle, rucola leaves and saffron cream

 Risotto aux champignons et ciboulettes 24.00
Mushrooms and chive risotto

POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

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

 Filets de perche meunière 19.00
Perch fillets "Meunière"

Escalope de poulet panée 15.50
Bread crumbed chicken breast escalope

FROMAGES

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette 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**

DESSERTS

Siphon chocolat Caraïbe et ses éclats de noix de Pécan <i>Caribbean chocolate mousse and pecan nut flakes</i>	12.00
Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts <i>Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts</i>	14.00
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	12.00
Tarte ou gâteau maison du moment <i>Homemade tart or cake of the day</i>	6.00

Chef de cuisine
Chef
Michael Schreckling

Responsable restauration
Restaurant Manager
Pierre-André Bosson

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 7.7% incl.
All prices are in CHF, VAT 7.7% incl.