

LES ENTRÉES & SALADES

- | | | |
|----------|---|-------|
| V | Feuilles vertes tendres du maraîcher
<i>Tender green salad from the market</i> | 8.00 |
| V | Farandole de crudités de nos jardins
<i>Mixed salad from our gardens</i> | 12.00 |

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 |
- « 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)

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

-  L'incontournable du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare 38.00
The Pavois classic : Perch fillets "meunière", tartare sauce
-  Escalope de saumon snachée sur peau, crémeuse aux baies roses 36.00
et fines herbes
Fried salmon on the skin, cream with pink berries and herbs

LES PRODUITS DE LA TERRE

-  Entrecôte de bœuf au poivre vert de madagascar 38.00
Steak of beef with green pepper from Madagascar
-  Filet mignon de porc snacké à la moutarde gros grains 34.00
et pluches d'estragon frais
Fried fillet of pork with granary mustard and tarragon sprigs

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

POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

 Spaghetti et coulis de tomates fraîches <i>Spaghetti and fresh tomato sauce</i>	12.00
 Filets de perche meunière <i>Perch fillets fried with butter</i>	19.00
Escalope de poulet panée <i>Bread crumbed chicken breast escalope</i>	15.00

PROVENANCE DES VIANDES/ORIGIN OF MEAT

Boeuf/beef:	Suisse/Switzerland, France/France
Agneau/lamb:	Nouvelle-Zélande/New Zealand
	Suisse/Switzerland, Australie/Australia
Veau/veal:	Suisse/Switzerland

**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

Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	12.00
Desserts du jour <i>Desserts of the day</i>	6.00

Chef de cuisine <i>Chef</i> Michael Schreckling	Responsable restauration <i>Restaurant Manager</i> Pierre-André Bosson
--	---

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