

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
	Carpaccio de bœuf parfumé à la truffe, roquette et copeaux de Pecorino piquant <i>Truffle flavored beef carpaccio, arugula and pecorino shavings</i>	23.00
	Barquettes de melon charentais et bresaola <i>Charentais melon and bresaola</i>	18.00
	Roastbeef froid sauce tartare <i>Cold roast beef with tartar sauce</i>	21.00

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

*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)*





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

	Filets de loup de mer juste cuit et son émulsion au cresson et baies roses <i>Sea bass fillets and its emulsion with watercress and pink berries</i>	42.00
	Filets de perche meunière, sauce tartare <i>Perch fillets "meunière", tartare sauce</i>	39.00
	Queues de crevettes géantes snackées aux épices Thaiï <i>Jumbo shrimp tails fried with Thai spices</i>	39.00
	Tentacules de poulpe rôties entières et huile d'olive pimentée à l'ail <i>Whole roasted octopus tentacles and garlic chili olive oil</i>	38.00

LES PRODUITS DE LA TERRE

	Brochette mixed grill (porc, agneau, bœuf, chipolata), sauce barbecue <i>Mixed grill skewer (pork, lamb, beef, chipolata), barbecue sauce</i>	39.00
	Côtelettes d'agneau snackées, émulsion aux herbes du jardin <i>Grilled lamb chops with herb emulsion</i>	43.00
	Entrecôte de bœuf double, sauce bordelaise <i>Double sirloin steak, bordelaise sauce</i>	45.00
	Vitello tonnato, pommes soufflée <i>Vitello tonnato, puffed potatoes</i>	32.00

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 fruits de mer et pluches de roquette 25.50
Seafood risotto and spring arugula

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 14.51001
1001
0
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.

COUPES, GLACES ET SORBETS

Coupe Pavois exotique 14.50
Glaces vanille, Jamaïque et sorbet aux fruits de la passion,
fruits exotiques parfumés au rhum
*Vanilla and Jamaica ice cream, passion fruit sorbet,
exotic fruits with a dash of rhum*

Coupe Fraîcheur 14.00
Framboises fraîches sur sorbet de citron et cassis
Fresh raspberries with lemon and blackcurrant sherbet

Coupe Trilogie 14.00
Glace vanille, chocolat, mocca et chantilly
Vanilla, chocolate and mocca ice cream with whipped cream

Coupe Romanoff 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 14.50
Lemon sherbet and vodka

Coupe Danemark 14.50
Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce

Café glacé et son ristretto corsé 14.00
Ice coffee

Cassatta à la sicilienne, maraschino 11.50
Cassata à la sicilienne with maraschino

PARFUMS DES GLACES ET SORBETS

Vanille, Chocolat, Fraise, Stracciatella, Mocca, Caramel, Pistache, Coco,
Jamaïque
*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Mocca, Fudge, Pistachio, Coconut,
Jamaican*
Citron, Mangue, Abricot, Cassis, Framboise la boule 4.20
Lemon, Mango, Apricot, Blackcurrant, Raspberry per scoop 4.20