

TERTIANUM

Le Pavois

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
	Tartare de saumon frais et St-Jaques aux piments doux et coriandre <i>Salmon and scallops tartare with sweet peppers and coriander</i>	23.00
	Eventail de tomates et mozzarella de buffles à l'huile d'olive et basil <i>Tomato slices and mozzarella bufala with olive oil and basil</i>	23.00
	Méli-mélo d'avocat et poulet au curry relevé <i>Avocado and chicken spiced with curry</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
<i>« 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




TERTIANUM

Le Pavois

LES PRODUITS D'EAU DOUCE OU D'EAU MARINE

	Filet de loup de mer snacké sur un lit de ratatouille <i>Fried sea bass fillet and ratatouille</i>	36.00
	L'incontournable du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare <i>The Pavois classic : Perch fillets "meunière", tartare sauce</i>	38.00
	Pavé de thon mi-cuit, sauce caraïbes (passion vanille) <i>Half-cooked tuna with Caribbean sauce (passion fruit and vanilla)</i>	39.00

LES PRODUITS DE LA TERRE

	Tournedos de bœuf poêlé, sauce au roquefort <i>Pan-fried beef tournedos with Roquefort sauce</i>	47.00
	Suprême de pintade rôti aux sésames, crémeuse à la tomate et olives <i>Roasted guinea fowl with sesame, creamy tomato and olive</i>	28.00
	Vitello tonnato revisité à la roquette et copeaux de Parmesan <i>Revisited cold veal with arugula and Parmesan shavings</i>	27.00


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

-  Ravioli aux aubergines et pluches de basilic frais 24.00
Ravioli with eggplants and springs of fresh basil
- Spaghetti aux vongoles et crème de safran 25.00
Spaghetti with clams and saffron cream

POUR QUE NOS JUNIORS DEVIENNENT GRANDS...

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

PROVENANCE DES VIANDES/ORIGIN OF MEAT

Boeuf/beef:	Suisse, Irlande
Agneau/lamb:	Nouvelle-Zélande, Suisse, Australie
Volaille/Poultry	France
Veau/veal:	Suisse
Poisson/Fish:	Pologne, Estonie, Vietnam USA, Norvège, France, Sri Lanka

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

Coupe de fruits rouges frais, crème double de la Gruyère <i>Fresh red fruits with double cream of Gruyère</i>	14.00
Crème brûlée vanille <i>Vanilla flavoured crème brûlée</i>	10.50
Tourte au kirsch de Zoug <i>Kirsch pie Zug style</i>	14.00
Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts <i>Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts</i>	14.00
Vacherin glacé aux parfums exotiques <i>Vacherin glacé with exotic flavoured ice cream</i>	13.-
Moelleux au chocolat des Caraïbes et sa glace vanille <i>Caribbean chocolate cake, with vanilla ice cream</i>	15.00
Tarte ou gâteau maison du moment / <i>Home-made tart or cake</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 13.50
Glaces vanille, Jamaïque et sorbet aux fruits de la passion,
fruits exotiques parfumés au rhum
*Vanilla and Jamaica ice cream, passion fruit sherbet,
exotic fruits with a dash of rhum*

Coupe Fraîcheur 12.50
Framboises fraîches sur sorbets citron et cassis
Fresh raspberries with lemon and blackcurrant sherbet

Coupe Trilogie 12.50
Glace vanille, chocolat, mocca et chantilly
Vanilla, chocolate and mocca ice cream with whipped cream

Coupe Romanoff 13.50
Glaces vanille et fraise, coulis fraise, meringue et fraises fraîches
Strawberry with vanilla and strawberry ice cream, meringue and fresh strawberries

Coupe Colonel 13.50
Lemon sherbet and vodka

Coupe Danemark 13.50
Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce

Café glacé et son ristretto corsé 12.50
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 3.80
Lemon, Mango, Apricot, Blackcurrant, Raspberry per scoop 3.80