

LES ENTRÉES & SALADES

- V** Feuilles vertes tendres du maraîcher 8.00
Tender green salad from the market
- V** Farandole de crudités de nos jardins 12.00
Mixed salad from our gardens
- V** Cassolette de champignons de saison, crème fraîche et ciboulette 26.00
Seasonal mushrooms with fresh cream and chives
- Tartine croustillante au foie gras de canard poêlé à la fleur de sel de Guérande 29.00
Crispy bread with duck liver and salt from Guérande
- Tartare de crabe des neiges et avocat parfumé à la coriandre 24.00
Snow crab and avocado tartar with coriander

LE POTAGE

- V** Potage du jour 8.50
Soup of the day




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

	Filet d'omble chevalier poêlé, beurre blanc au Dézaley et fines herbes <i>Pan-fried char fish fillet, Dézaley wine butter and minced herbs</i>	35.00
	L'incontournable du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare <i>The Pavois classic : Perch fillets "meunière", tartare sauce</i>	38.00
	Roulé de queues de crevettes sur brochette, crémeuse de yuzu pimentée et gingembre <i>Shrimp skewers, creamy sauce of spicy yuzu and ginger</i>	39.00

LES PRODUITS DE LA TERRE

	Tournedos de bœuf poêlé, sauce au poivre de Madagascar <i>Pan-fried beef tournedos, sauce with green pepper from Madagascar</i>	48.00
	Emincé de veau à la zürichoise <i>Zurich-style sliced veal</i>	36.00
	Souris d'agneau braisée au Pinot Noir et citron confit <i>Braised lamb shank in Pinot Noir with candied lemon</i>	34.00



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

-  Cannelloni farcis aux épinards et ricotta 24.00
Cannelloni with spinach and ricotta
-  Tagliatelle aux chanterelles, tomates cerise et crème fraîche 28.00
Tagliatelle with chanterelles, cherry tomatoes and fresh 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

Salade d'oranges rafraîchie d'un sorbet à l'orange sanguine <i>Orange salad chilled with blood orange sorbet</i>	12.00
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.