

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
V	Samossa au chèvre sur une salade printanière et Granny Smith <i>Goat cheese samosa on a spring salad and Granny Smith</i>	22.00
	Carpaccio de St-Jacques rafraîchi aux agrumes et grenade <i>Scallop's carpaccio with citrus and pomegranate</i>	24.00
	Rillette de féra fumée délicatement pimentée, accompagné de radis rouges et pickles d'oignons <i>Delicately spicy smoked with fish rillettes, red radishes and onion pickles</i>	24.00

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

	Filets de rouget à la tomate séchée <i>Red mullet fillets with dried tomatoes</i>	33.00
	Le classic du Pavois : Filets de perche meunière, sauce tartare <i>The Pavois classic : Perch fillets "meunière", tartare sauce</i>	38.00
	Cravate de sole au citron confit et échalote <i>Sole with candied lemon and shallot</i>	41.00

LES PRODUITS DE LA TERRE

	Côtelette de veau aux asperges et morilles <i>Veal chop with asparagus and morels</i>	43.00
	Suprême de pintade marinée au balsamique et sirop d'érable, épicé aux baies roses <i>Supreme guinea fowl marinated in balsamic and maple syrup and pink berries</i>	36.00
	Entrecôte de bœuf, sauce à la moutarde de Meaux <i>Entrecote with Meaux mustard sauce</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 <i>Fresh and smoked salmon tagliatelle, rucola leaves and saffron cream</i>	26.00
Risotto au Pecorino, asperges et chorizo <i>Risotto with Pecorino, asparagus and chorizo</i>	25.00

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 "Meunière"</i>	19.00
Escalope de poulet panée <i>Bread crumbed chicken breast escalope</i>	15.00

FROMAGES

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette <i>Plate of cheese selection</i>	14.00
---	-------

**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 12.00
Caribbean chocolate mousse and pecan nut flakes

Café gourmand et son assortiment de quatre mini-desserts 14.00
Gourmet coffee and assortment of four mini-desserts

Salade de fruits frais 12.00
Fresh fruit salad

Tarte ou gâteau maison du moment 6.00
Momenede tart or cake

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 sorbet,
exotic fruits with a dash of rhum*

Coupe Fraîcheur 12.50
Framboises fraîches sur sorbet de 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