




TERTIANUM

Le Pavois

Les Entrées & Salades

- | | | |
|--|--|-----------|
|  V | Feuilles vertes tendres du maraîcher
<i>Green salad leaves</i> | CHF 8.00 |
| V | Farandole de crudités de nos jardins
<i>Mixed salad from our gardens</i> | CHF 12.00 |
|  V | Méli-mélo de tomates cerise au basilic et sa burrata gourmande
<i>Cherry tomatoes with fresh basil and creamy burrata</i> | CHF 16.00 |
|  V | Ceviche de thon épicé à la mangue et oignons nouveaux
<i>Spiced tuna ceviche with mango and scallions</i> | CHF 21.00 |

Le burger du Pavois

Double cheeseburger parfumé à la truffe (bun au sésame artisanal, bœuf, fromage Etivaz, roquette, concombre et compotée de tomates cerise)

CHF 28.00

Les Tartares

Tartare de bœuf "minute" au couteau, à l'huile d'olives parfumée	90 gr.	CHF 24.00
à la truffe et Parmesan, pimenté à votre goût	180 gr.	CHF 39.00
accompagné de toasts et frites (grande portion uniquement)		
Petite portion de frites supplémentaire		CHF 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)

Tous nos plats peuvent contenir des traces de gluten





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 Poissons

-  Filet d'omble chevalier pôlé à la vaudoise, beurre blanc au vin Dézaley CHF 37.00
Vaudoise way Pan fried Arctic Char, Dezaley wine beurre blanc
-  Filets de perche meunière, sauce tartare CHF 39.00
Perch fillets "meunière", tartare sauce
-  Tentacules de poulpe snackées, sauce créoline aux piments doux de Martinique CHF 41.00
Snacked octopus, créoline sauce with Martinique sweet chili
-  Filet de bar poêlé sur une compotée provençale et coulis tomate CHF 39.00
Snacked seabass with provencal veggie stew and tomatoes couli

Les Viandes

- Caille désossée, réduction échalotes et vieux Xérès CHF 36.00
Boneless quail with shallots and old Xeres vinegar
- Escalope de veau panée façon viennoise CHF 42.00
Viennoise veal escalope
-  Entrecôte de bœuf angus et sa sauce Chimichurri CHF 45.00
Angus rib steak with chimichurri sauce
- Côtelette d'agneau grillée et son jus aux herbes du maquis CHF 43.00
Grilled Lamb chops, Provencal herbs juice

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

Pâtes et risotto

Tagliatelle al dente au saumon frais et fumé, pluches de roquette
et crème safranée

Fresh and smoked salmon tagliatelle, rucola leaves and saffron cream

CHF 26.00



Risotto aux fruits de mer et chorizo

Seafood risotto and chorizo

CHF 25.00

Pour que nos Juniors deviennent grands...



Spaghetti et coulis de tomates fraîches

Spaghetti and fresh tomato sauce

CHF 12.50



Filets de perche meunière

Perch filets "Meunière"

CHF 19.00

Escalope de poulet panée

Bread crumbed chicken breast escalope

CHF 15.50

Fromages



Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs servie sur assiette

Plate of cheese selection

CHF 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.

TERTIANUM

Le Pavois

Desserts

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

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad CHF 12.00

Tarte ou gâteau maison du moment
Homemade tart or cake of the day CHF 6.00

Crème brûlée à la pistache
Pistachio creme brulee CHF 10.50

Coupe de petits fruits rouges frais de saison, crème double
Fresh seasonal red fruits with double cream CHF 14.00

Coupes, Glaces et Sorbets

COUPE PAVOIS EXOTIQUE CHF 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 rum*

COUPE FRAÎCHEUR CHF 14.00
Framboises fraîches sur sorbet de citron et cassis
Fresh raspberries with lemon and blackcurrant sherbet

COUPE TRILOGIE CHF 14.00
Glace vanille, chocolat, mocca et chantilly
Vanilla, chocolate and mocca ice cream with whipped cream

TERTIANUM

Le Pavois

COUPE ROMANOFF	CHF 14.00
Glaces vanille et fraise, coulis fraise, meringue et fraises fraîches <i>Strawberry with vanilla and strawberry ice cream, meringue and fresh strawberries</i>	
COUPE COLONEL	CHF 14.50
<i>Lemon sherbet and vodka</i>	
COUPE DANEMARK	CHF 14.50
<i>Vanilla ice-cream with whipped cream and hot chocolate sauce</i>	
CAFÉ GLACÉ et son ristretto corsé	CHF 14.00
<i>Ice coffee</i>	
CASSATA À LA SICILIENNE , maraschino	CHF 11.50
<i>Cassata à la sicilienne with maraschino</i>	

Parfums des Glaces et Sorbets

Vanille, Chocolat, Fraise, Stracciatella, Mocca, Caramel, Pistache,
Coco, Jamaïque

*Vanilla, Chocolate, Strawberry, Stracciatella, Mocca, Fudge, Pistachio,
Coconut, Jamaican*

la boule CHF 4.20

Citron, Mangue, Abricot, Cassis, Framboise

Lemon, Mango, Apricot, Blackcurrant, Raspberry

Chef de cuisine
Chief
Michael Schreckling

Responsable restauration
Restaurant Manager
Marco Piredda

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 8.1% incl.

All prices are in CHF, VAT 8.1% incl.

TERTIANUM

Le Pavois

DECLARATION D'ORIGINE DES VIANDES ET POISSONS

Le bœuf (entrecôte):	Irlande, Suisse
Le bœuf (tartare):	Suisse
Le veau:	Suisse
Thon:	Indonésie, Chili
Bar:	France
Agneau:	Australie, Irlande
Les filets de perche:	Pologne
Le saumon:	Norvège
Poulpe:	Espagne

Si vous avez des questions sur l'origine, la déclaration et les substances allergènes, nos responsables de service et de cuisine se feront un plaisir de vous renseigner à tout moment. En cas d'entrées multiples, l'origine est spécifiée sur la carte de menu.

* Cette viande peut avoir été produite avec des activateurs de performance non hormonaux tels que des antibiotiques.

** Cette viande peut avoir été produite à l'aide de stimulateurs de performance ou non, tels que des antibiotiques.

*** D'une forme d'élevage non autorisée en Suisse

Nous vous souhaitons un bon appétit.
Votre équipe de restauration

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons sans alcool

Minérales

Sprite, jus de pommes	33cl	CHF	5.20
Coca-Cola, Coca-Cola zéro	33cl	CHF	5.20
Rivella rouge, bleu	33cl	CHF	5.20
Thé froid citron, pêche	33cl	CHF	4.60
Thé froid citron, pêche	20cl	CHF	3.40
Schweppes tonic, lemon	20cl	CHF	5.20
San Pellegrino Bitter	10cl	CHF	5.20
Rhazünser, Arkina bleu	80cl	CHF	8.80
Rhazünser, Arkina bleu	40cl	CHF	5.00
Valser classic et silence	50cl	CHF	6.30
Nectar de fruits (Grannini / Michel)	20cl	CHF	5.50
Jus de fruits frais	20cl	CHF	6.50

Boissons chaudes

Café		CHF	4.10
Thé		CHF	4.10
Cappucino		CHF	4.50
Renversé		CHF	4.50
Chocolat chaud		CHF	4.50
Ovomaltine		CHF	4.50

Sportif 3dl

Sprite verre	30cl	CHF	3.70
Eau gazeuse	30cl	CHF	3.60
Lait froid	30cl	CHF	3.50

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons alcoolisées

Bières

Feldschlösschen 0.0%		33cl	CHF	5.80
Feldschlösschen pression		20cl	CHF	3.80
Feldschlösschen pression		25cl	CHF	4.40
Feldschlösschen pression		50cl	CHF	6.40
Grimbergen pression		25cl	CHF	6.00
Grimbergen pression		50cl	CHF	9.00

Apéritifs et Bitters

Martini	15%	4cl	CHF	6.50
Cynar	16.5%	4cl	CHF	6.50
Campari	23%	4cl	CHF	6.50
Suze, Porto Sandemann	20%	4cl	CHF	6.50
Pastis 51, Ricard	45%	4cl	CHF	4.50
Fernet Branca	42%	4cl	CHF	6.30
Coupe de Champagne Laurent Perrier		10cl	CHF	16.00
Kir Royal		10cl	CHF	16.00
Kir vin blanc		10cl	CHF	5.50

Gin, Vodka et Tequila

Gordon's gin	37.5%	4cl	CHF	11.00
Bacardi blanc, brun	37.5%	4cl	CHF	11.00
Vodka absolut	40%	4cl	CHF	11.00
Tequila	40%	4cl	CHF	11.00

TERTIANUM

Le Pavois

Boissons alcoolisées suite

Whiskies

Johnnie Walker Red label	40%	4cl	CHF 11.00
Johnnie Walker Black label	40%	4cl	CHF 14.00
Ballentine's	40%	4cl	CHF 11.00
Cardhu 12 Ans	40%	4cl	CHF 16.00
Lagavulin 16 Ans	40%	4cl	CHF 16.00

Eaux-de-Vie et Digestifs

Armagnac	40%	4cl	CHF 8.50
Calvados	40%	4cl	CHF 8.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	4cl	CHF 10.50
Eaux-de-Vie de Pomme, Pruneau	40%	2cl	CHF 4.50
Grappa Amarone, Grappa de Cornalin,	41%	2cl	CHF 8.50
Williamine, Abricotine, Kirsch	40%	2cl	CHF 6.50
Marc de Bourgogne	40%	2cl	CHF 6.50
Coing	43%	2cl	CHF 6.50
Framboise	42%	2cl	CHF 6.50
Vieille Prune	41%	2cl	CHF 6.50
Limoncello	30%	2cl	CHF 6.50

Liqueurs

Maraschino	20%	2cl	CHF 7.50
Cointreau	40%	2cl	CHF 8.50
Bailey's Irish Cream	17%	2cl	CHF 9.50
Amaretto	28%	2cl	CHF 9.50

Nos prix s'entendent en CHF, TVA 7.7% incl.