

TERTIANUM

Le Pavois

Nos tournedos

Tournedos Rossini / *Foie gras tournedos*



Poêlé, foie gras poêlé

CHF 54.00

Foie-gras

Tournedos Belle-Hélène / *Belle Helene*



Poêlé, garni de pommes paille, fonds d'artichauts et béarnaise

CHF 50.00

With straw potatoes, artichoke bottoms and bearnaise sauce

Tournedos à la mexicaine / *Mexican style*



Poêlé, beurre pimenté

CHF 49.00

Pimento butter

Tournedos Madagascar / *Madagascar style*



Poêlé, sauce au poivre de Madagascar

CHF 50.00

Sauce with green peper from Madagascar

Tournedos Robin des bois / *Robin hood*



Poêlé, fricassée de champignons

CHF 50.00

With mushrooms

Tournedos landais / *from the Landes*



Poêlé, sauce aux truffes noires des Landes

CHF 51.00

Sauce with black truffles from the Landes

TERTIANUM

Le Pavois

Tous nos plats sont accompagnés d'un bouquet de légumes de saison
A choix : pommes allumettes, pommes de terre nature, riz, tagliatelles

All our meals are served with seasonally available vegetables

According to your preference: matchstick potatoes, boiled potatoes, rice, tagliatelles pasta

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

Origine des viandes :

Bœuf : Irlande