

SUGGESTIONS PRINTEMPS/ÉTÉ

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Escargots beurre persillé <i>6 pièces</i>	14 CHF	
Escargots beurre persillé <i>12 pièces</i>	25 CHF	
Velouté de carottes, noisettes torréfiés et toast au magret de canard séché	15 CHF	
Œuf parfait en meurette, garniture grand-mère et croutons	15 CHF	
Soupe thaï aux ravioles chinoises au poulet	18 CHF	
Os à moelle au sel de Guérande et toasts grillés	16 CHF	
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée	17 CHF	
Terrine de foie gras de canard, chutney de poires, toast grillés	25 CHF	35 CHF
Tartare de dorade au gingembre et citron vert, huile de noisette et aneth	20 CHF	35 CHF
Tataki de thon aux sésames noires, crème d'avocat et vinaigrette de soja au wasabi	20 CHF	

CÔTÉ MER ET LAC

	PLAT
Huitres fines de Claires n°3, pain au lin et beurre salé	4 CHF/pièce
Filets de perche au beurre citronné, frites, légumes de saison et salade	35 CHF
Choucroute de la mer, hollandaise safranée (<i>loup rouget st jacques, crevette moules</i>)	42 CHF
Filet de loup grillé, sauce chimichuri, taglierini neri et légumes de saison	33 CHF
Moules marinières au vin blanc, frites maison	28 CHF
Grosses crevettes sautées à la provençale, légumes façon Wok	35 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

SPRING/SUMMER MENU

STARTERS

	STARTER	MAIN
Escargots with parsley butter <i>6 pieces</i>	14 CHF	
Escargots with parsley butter <i>12 pieces</i>	25 CHF	
Carrot soup, roasted hazelnuts and toast with dried duck breast	15 CHF	
Perfect egg in meurette, grandmother's garnish and croutons	15 CHF	
Thai soup with Chinese chicken ravioli	18 CHF	
Marrow bone with Guérande salt and grilled toast	16 CHF	
Hot goat cheese salad with begging fruits and dried meat	17 CHF	
Terrine of duck foie gras, pear chutney and grilled toast	25 CHF	35 CHF
Sea bream tartar with ginger and lime, hazelnut oil and dill	20 CHF	35 CHF
Tuna tataki with black sesame, avocado cream and wasabi soy dressing	20 CHF	

SEA SIDE

	PLAT
Fine oysters, flax bread and salted butter	4 CHF/pièce
Fish filets with lemon butter, French fries, seasonal vegetables and salad	35 CHF
Sauerkraut of the sea, saffron hollandaise (sea bass, red mullet, mussel, shrimp)	42 CHF
Grilled sea bass filet, chimichuri sauce, taglierini neri and seasonal vegetables	33 CHF
Mussels marinated in white wine, home made french frie	28 CHF
Shrimps in Provencal style, wok style vegetables	35 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

CÔTÉ TERRE

PLAT

Tartare de bœuf assaisonné minute, frites, salade toast grillé 160g	35 CHF
Bacon cheeseburger <i>steak de bœuf 160g bacon fromage à raclette, frites salade</i>	28 CHF
L'entrecôte de bœuf 220g, sauce maison, frites, salade et légumes de saison	43 CHF
Suprême de poulet jaune, jus aux morilles noires, gratin de cardons de Mr Pierre Gallay	38 CHF
Choucroute traditionnelle, lard fumé et salé, saucisse fumée jarret et saucisse de Vienne	38 CHF
Souris d'agneau saveur orient, coucous de légumes	38 CHF
Pot au feu et son os à moelle, légumes et sauce Gribiche	30 CHF
Foie veau poêlé aux échalottes confites et pommes de terre écrasées	40 CHF
Escalope de veau viennoise, légumes de saison et frites	45 CHF

VÉGÉTARIEN

PLAT

Lasagne de légumes, sauce tomate au basilic, salade de roquette	28 CHF
Blanquette de légumes aux herbes fraîches	25 CHF

CÔTÉ JUNIOR

Nuggets de poulet
ou
fillets de perche accompagnés de frites et légumes

et

Boule de glace au choix
ou
mousse au chocolat

17 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

EARTH SIDE

PLAT

Beef tartar seasoned minute, fries, salad grilled toast 160g	35 CHF
Bacon cheeseburger <i>beef steak 160g bacon raclette cheese, fries, salad</i>	28 CHF
Beef entrecote 220g, house sauce, fries, salad and seasonal vegetables	43 CHF
Chicken supreme, black morel juice, gratin of cardoons from Mr Pierre Gallay	38 CHF
Traditional sauerkraut, bacon, smoked knuckle of ham and Vienna sausage	38 CHF
Oriental flavored lamb mice, vegetable couscous	38 CHF
Pot au feu and its marrow bone, vegetables and Gribiche sauce	30 CHF
Pan-fried veal liver with candied shallots and mashed potatoes	40 CHF
Viennese veal cutlet, seasonal vegetables and French fries	45 CHF

VEGETARIAN

PLAT

Vegetable lasagna with tomato and basil sauce and arugula salad	28 CHF
Vegetables with fresh herbs	25 CHF

KIDS MENU

Chicken nuggets
or
Fish fillets with french fries and vegetables

et

Ice cream scoop
or
Chocolat mousse

17 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

MENU DE SAISON

ENTRÉE

Soupe Thaï aux ravioles chinoises
ou
Tartare de dorade au gingembre et citron vert, huile de noisette et aneth

PLAT

Suprême de volaille aux morilles, gratin dauphinois et légumes de saison
ou
Filet de loup grillé, sauce chimichuri, tagliolini et légumes de saison

DESSERT

Soufflé glacé au Grand Marnier
ou
Feuillantine chocolat et son sorbet

55 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

SEASONAL MENU

STARTER

Thai soup with Chinese raviolis

or

Tartar of sea bream with ginger and lime, hazelnut oil and dill

MAIN

Chicken supreme with morels, gratin dauphinois and seasonal vegetables

or

Grilled bass filet with chimichuri sauce, tagliolini and seasonal vegetables

DESSERT

Frozen soufflé with Grand Marnier

or

Chocolate Feuillantine and its sorbet

55 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT