

# MENU DE SAISON

## ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard, chutney de poires, toasts grillés

*ou*

Tartare aux deux saumons frais et fumé, crème au raiford

## PLAT

Suprême de poulet jaune, jus aux morilles et gratin de cardons

*ou*

Filet de dorade grillé, pesto basilic et coulis de poivron,  
taglierini neri et légumes de saison

## DESSERT

Tarte citron meringuée et glace vanille

*ou*

Feuillantine chocolat et sorbet passion

**60 CHF**

*Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC*

## SEASONAL MENU

### STARTER

Terrine of duck foie gras, pear chutney and grilled toasts

*or*

Tartar with two salmons, fresh and smoked, raiford cream

### MAIN COURSE

Supreme of yellow chicken, morel juice and cardoons gratin

*or*

Grilled fillet of sea bream, basil pesto and bell pepper coulis, taglierini neri and seasonal vegetables

### DESSERT

Lemon meringue pie and vanilla ice cream

*or*

Feuillantine chocolate and passion fruit sorbet

**60 CHF**

*All our prices are in Swiss Francs and include VAT*

## SUGGESTIONS D'HIVER

### ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Escargots beurre persillé 6 pièces	15 CHF	
Escargots beurre persillé 12 pièces	27 CHF	
Soupe gratinée à l'oignon au fromage de Gruyère et croûtons dorés	19 CHF	
Oeuf parfait en meurette, garniture grand-mère et croutons	16 CHF	
Soupe thaï au poulet et ravioles chinoises	19 CHF	
Pâté en croûte maison, cornichons et compotée d'oignons	20 CHF	
Os à moelle au sel de Guérande et toasts grillés	18 CHF	
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée	18 CHF	
Terrine de foie gras de canard, chutney de poires, toasts grillés	26 CHF	
Tartare aux deux saumons frais et fumé, crème au raiford	25 CHF	36 CHF
Tataki de thon aux sésames noires, crème d'avocat et de soja au wasabi	20 CHF	33 CHF
Malakoff, salade et viande séchée	21 CHF	30 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	37 CHF
Grosses crevettes sautées à la provençale, légumes façon Wok	38 CHF
Filet de dorade grillé, pesto basilic et coulis de poivron, taglierini neri et légumes de saison	36 CHF
Choucroute de la mer, hollandaise safranée (Loup, Rouget, St-Jacques, Crevette, Moules)	45 CHF
Moules marinières au vin blanc, frites maison	28 CHF

*Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC*

# WINTER MENU

## STARTERS

	STARTER	MAIN
Escargots with parsley butter 6 pieces	15 CHF	
Escargots with parsley butter 12 pieces	27 CHF	
Onion soup gratinated with Gruyère cheese and croutons	19 CHF	
Perfect meurette egg, grandma crouton garnish	16 CHF	
Thai soup with chicken and Chinese dumplings	19 CHF	
Homemade pâté en croûte with pickles and onion compote	20 CHF	
Marrow bone with Guérande salt and grilled toast	18 CHF	
Hot goat cheese salad with fruits and dried meat	18 CHF	
Terrine of duck foie gras, pear chutney and grilled toast	26 CHF	
Tartar with two salmons, fresh and smoked, raiford cream	25 CHF	36 CHF
Tuna tataki with black sesame, avocado cream and wasabi soy dressing	20 CHF	33 CHF
Malakoff, salad and dried meat	21 CHF	30 CHF

## SEA SIDE

	MAIN
Fine oysters, flax bread and salted butter	4 CHF/pièce
Fish filets with lemon butter, French fries, seasonal vegetables and salad	37 CHF
Large shrimps in Provençal style, Work-style vegetables	38 CHF
Grilled fillet of sea bream, perso basil and bell pepper coulis, tagliolini neri and seasonal vegetables	36 CHF
Sea sauerkraut, Dutch sauce with saffron (Wolf fish, Red Mullet, Scallop, Shrimp, Mussels)	45 CHF
Mussels marinated in white wine, home fries	28 CHF

## CÔTÉ TERRE

	PLAT
Tartare de bœuf 160g assaisonné minute, frites, salade, toasts grillés	37 CHF
Bacon cheeseburger steak de bœuf 160g bacon, fromage à raclette, frites, salade	29 CHF
L'entrecôte de bœuf 220g, sauce maison, frites, salade et légumes de saison	44 CHF
Suprême de poulet jaune, jus aux morilles et gratin de cardons	38 CHF
Foie de veau à l'échalote, écrasé de pommes de terre, légumes de saison	40 CHF
Souris d'agneau saveur orientale, couscous de légumes	39 CHF
Pot au feu de bœuf, légumes d'hiver et crème de raifort	36 CHF
Tête de veau, légumes de saison, sauce gribiche	32 CHF
Escalope de veau viennoise, légumes de saison et frites	45 CHF
Choucroute traditionnelle (lard fumé, saucisse fumée, jarret de porc et saucisse de Vienne)	38 CHF
Châteaubrilland flambé sauce au poivre, légumes de saison et frites (pour 2 personnes)	60/ pers.

## VÉGÉTARIEN

	PLAT
Lasagnes aux aubergines, tomate, basilic et roquette	29 CHF

## CÔTÉ JUNIOR

Nuggets de poulet <i>ou</i> Filets de perche accompagnés de frites et légumes <i>et</i> Boule de glace au choix <i>ou</i> Mousse au chocolat	17 CHF	Jusqu'à 12 ans
--	--------	----------------

## EARTH SIDE

	MAIN
Beef tartar 160g seasoned minute, fries, salad and grilled toasts	37 CHF
Bacon cheeseburger beef steak 160g bacon, raclette cheese, fries and salad	29 CHF
Beef entrecote 220g, house sauce, fries, salad and seasonal vegetables	44 CHF
Supreme of yellow chicken, morel juice and cardoons gratin	38 CHF
Veal liver with shallot, mashed potatoes, seasonal vegetables	40 CHF
Lamb shanks oriental flavor, vegetables couscous	39 CHF
Beef stew with winter vegetables and horseradish cream	36 CHF
Calf's head, seasonal vegetables, gribiche sauce	32 CHF
Viennese veal cutlet, seasonal vegetables and french fries	45 CHF
Traditional sauerkraut (smoked bacon, smoked sausage, pork shank and sausage Vienna)	38 CHF
Châteaubrilland flambé with pepper sauce, seasonal vegetables and French fries (for 2)	60 CHF / p

## VEGETARIAN

	MAIN
Eggplant, tomato and basil Lasagna with arugula salad	28 CHF

## KIDS MENU

Chicken nuggets  
or  
Fish fillets with french fries and vegetables

and

Ice cream scoop  
or  
Chocolate mousse

17CHF

Up to 12 years old

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

## PETITE CARTE

### ENTRÉES

Soupe gratinée à l'oignon au fromage de Gruyère et croûtons dorés	18CHF
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée	18CHF
Terrine de foie gras de canard, chutney de poires, toasts grillés	26CHF

### CÔTÉ MER ET TERRE

Huitres fines de Claires n°3, pain au lin et beurre salé	4-/pce
Filets de perche au beurre citronné, frites, légumes de saison et salade	37CHF
Tartare de bœuf assaisonné minute, frites, salade et toasts grillés 160g	37CHF
Bacon cheeseburger steak de bœuf 160g bacon, fromage à raclette, frites salade	29CHF
L'entrecôte de bœuf 220g, sauce maison, frites, salade et légumes de saison	44CHF

### DESSERTS

Mousse au chocolat noir, grué de cacao	9CHF
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	10CHF
Café gourmand	12CHF
Profiteroles glace vanille et chocolat chaud et chantilly	12CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

## SHORT MENU

### STARTERS

Onion soup gratinated with Gruyère cheese and croutons	18CHF
Warm goat cheese salad with fruit and dried meat	18CHF
Duck foie gras terrine, pear chutney, toasts	26CHF

### SEA AND EARTH SIDE

Claire n°3 fine oysters, flax bread and salted butter	4-/pce
Fish fillets with lemon butter, french fries, seasonal vegetables and salad	37CHF
Beef tartar seasoned à la minute (160g), fries, salad and toast	37CHF
Bacon cheeseburger beef steak 160g bacon raclette cheese, fries, salad	29CHF
Entrecote de La Bourse (220g) with homemade sauce, fries and seasonal vegetables	44CHF

### DESSERTS

Dark chocolate mousse	9CHF
Crème brulée with Bourbon vanilla	10CHF
Gourmet coffee	12CHF
Vanilla ice cream and hot chocolate profiteroles with whipped cream	12CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

## CARTE DES DESSERTS DESSERTS

Assiette de fromage	12.-
Mousse au chocolat noir, gruée de cacao	9.-
Crème brulée à la vanille Bourbon	10.-
Café gourmand	12.-
Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier	15.-
Baba au Rhum de Cuba et sorbet aux fruits de la passion	14.-
Profiteroles glace vanille, chocolat chaud et chantilly	12.-
Meringue double crème de Gruyère et fruits rouges	14.-
Feuillantine chocolat et sorbet passion	13.-
Tarte au citron meringue et glace fraise	12.-

### GLACES

		1/2 PORTION	I PORTION
Coupe Danemark	Glace vanille sauce chocolat et chantilly		12.-
Café glacé	Glace café, espresso et chantilly		11.-
Coupe Limoncello	Sorbet citron, limoncello	8.-	13.50.-
L'Irlandais	Glace café, Bailey's	8.-	13.50.-
L'Abricotine	Sorbet abricot, Abricotine	8.-	13.50.-
Le Colonel	Sorbet citron, Vodka	8.-	13.50.-
Le Normand	Sorbet pomme, Calvados	8.-	13.50.-
Le Valaisan	Sorbet poire, Williamine	8.-	13.50.-
Coupe d'automne	Glace marrons, crème de marrons, chantilly		13.-
	<b>1 boule</b>	<b>2 boules</b>	<b>3 boules</b>
	4.-	7.-	11.-
			<b>Chantilly</b>
			2.-

Parfums : café, vanille, rhum-raisin, pistache, chocolat noir, caramel beurre salé  
Sorbets : fraise, poire, pomme, abricot, mangue, citron, framboise, fruit de la passion

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

# DESSERT MENU

## DESSERTS

Cheese platter	12.-
Dark chocolate mousse	9.-
Crème brûlée with vanilla	10.-
Gourmet Coffee	12.-
Crêpe Suzette with Grand Marnier	15.-
Rum baba, passion fruit sorbet	14.-
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce	12.-
Double meringue with Gruyère cream and red fruits	14.-
Feuillantine chocolate and passion fruit sorbet	13.-
Lemon meringue pie with strawberry ice cream	12.-

## ICE CREAM

		1/2 PORTION	1 PORTION
Danish Cup	Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream		12.-
Iced coffee	Coffee ice cream, espresso and whipped cream		11.-
Limoncello Cup	Lemon sorbet, limoncello	8.-	13.50.-
Irish	Ice coffee, Bailey's	8.-	13.50.-
Apricot	Apricot sorbet, Abricotine	8.-	13.50.-
The colonel	Lemon sorbet, Vodka	8.-	13.50.-
The Norman	Apple sorbet, Calvados	8.-	13.50.-
Valaisan	Pear sorbet, Williamine	8.-	13.50.-
Autumn Cup	Chestnut ice cream, chestnut cream, whipped cream		13.-

**1 scoop**

**2 scoops**

**3 scoops**

**Whipped cream**

4.-

7.-

11.-

2.-

Ice cream flavors : coffee, vanilla, rum grape, pistachio, dark chocolate, salted butter caramel  
Sorbets : strawberry, pear, apple, apricot, mango, lemon, raspberry, passion fruit

*All our prices are in Swiss Francs and include VAT*