

# MENU DE SAISON

## ENTRÉE

Pâté en croûte maison Brönnimann, poireaux vinaigrette,  
cornichons et compotée oignons  
ou  
Tartare de loup aux agrumes, huile d'olive citron vert, toast au  
beurre d'algues

## PLAT

Souris d'agneau saveur orient, couscous de légumes  
ou  
Filet de dorade grillé, pesto basilic et coulis de poivron,  
tagliarini 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

Brönnimann pâté en croute, leeks with vinaigrette,  
pickles and onion compote

or

Sea bass tartare with citrus fruits, lime olive oil,  
seaweed butter toas

## MAIN COURSE

Lamb shank, oriental flavor, vegetable couscous

or

Grilled sea bream fillet, basil pesto and 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 PRINTEMPS

## ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Escargots beurre persillé 6 pièces	15 CHF	
Escargots beurre persillé 12 pièces	27 CHF	
Gaspacho tomate basilic, toast tartare de tomates	16 CHF	
Œuf parfait, crémeux de petits pois, chips de lard et croûtons	16 CHF	
Soupe thaï au poulet et ravioles chinoises	19 CHF	
Pâté en croûte maison Brönnimann, poireaux vinaigrette, 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	
Tartare de loup aux agrumes, huile d'olive citron vert, toast au beurre d'algues	25 CHF	35 CHF
Gravelax de saumon mariné à la betterave, crème d'avocat et wasabi	20 CHF	30 CHF
Malakoff, salade et viande séchée	21 CHF	30 CHF

## CÔTÉ MER ET LAC

	PLAT
Huîtres 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, ratatouille et riz basmati	38 CHF
Filet de dorade grillé, pesto basilic et coulis de poivron, taglierini neri et légumes de saison	36 CHF
Blanquette de joues de lotte, champignons de Paris, choux romanesco	36 CHF
Dos de cabillaud snacké, écrasé de pommes de terre épinards, jus au chorizo	36 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

# SPRING MENU

## STARTERS

	STARTER	MAIN
Escargots with parsley butter 6 pieces	15 CHF	
Escargots with parsley butter 12 pieces	27 CHF	
Tomato basil gazpacho, tomato tartar toast	16 CHF	
Perfect egg, creamy peas, bacon chips and croutons	16 CHF	
Thai soup with chicken and Chinese dumplings	19 CHF	
Brönnimann pâté en croute, leek vinaigrette, gherkins 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	
Sea bass tartare with citrus fruits, lime olive oil, seaweed butter toast	25 CHF	35 CHF
Salmon gravelax marinated with beetroot, avocado cream and wasabi	20 CHF	30 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, ratatouille et riz basmati	38 CHF
Grilled fillet of sea bream, perso basil and bell pepper coulis, tagliolini neri and seasonal vegetables	36 CHF
Blanquette of monkfish cheeks, mushrooms and romanesco cabbage	36 CHF
Snaked cod fillet, mashed spinach potatoes, chorizo juice	36 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

## 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
Rognons de veau aux morilles, écrasé de pommes de terre, légumes de saison	36 CHF
Andouillette Bobosse sauce moutarde, frites et haricots verts	30 CHF
Escalope de veau viennoise, légumes de saison et frites	45 CHF
Sauté de ris de veau, jus au porto, fricassée de légumes de saisons	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  
ou  
Filets de perche accompagnés de frites et légumes

et

Boule de glace au choix  
ou  
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
Veal kidneys with morels, mashed potatoes, seasonal vegetables	36 CHF
Andouillette Bobosse mustard sauce, fries and green beans	30 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 beef with pepper sauce, seasonal vegetables and French fries (for 2 people)	60 CHF / p

## VEGETARIAN

	MAIN
Eggplant, tomato and basil Lasagna with arugula salad	29 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

# CARTE DES DESSERTS

## DESSERTS

Assiette de fromage	12.-
Mousse au chocolat noir, gruée de cacao	9.-
Crème brûlée 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.-
Îles flottantes, crème anglaise, pralines Saint-Genix	10.-

## 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.-

**1 boule**

4.-

**2 boules**

7.-

**3 boules**

11.-

**Chantilly**

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.-
Creme brulee 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.-

**1 scoop**

4.-

**2 scoops**

7.-

**3 scoops**

11.-

**Whipped cream**

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*