

MENU DE SAISON

ENTRÉE

Carpaccio de tomates multicolores et burratina, pesto basilic
et roquette
ou
Tartare de loup aux agrumes, huile d'olive citron vert, toast au
beurre d'algues

PLAT

Pavé de saumon poêlé sauce vierge, polenta frit et épinards
ou
Coquelet en crapaudine rôti, jus au thym, citron confit, frites
et salade croquante

DESSERT

Tarte citron meringuée et glace vanille
ou
Tiramisu aux fraises-basilic, coulis fraise

60 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

SEASONAL MENU

STARTER

Multicolored tomato and burratina carpaccio, pesto basil and arugula

or

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

MAIN COURSE

Pan-fried salmon steak with virgin sauce, fried polenta and spinach

or

Roasted cockerel, thyme jus, candied lemon, fries and crunchy salad

DESSERT

Lemon meringue pie and vanilla ice cream

or

Strawberry-basil tiramisu, strawberry coulis

60 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

SUGGESTIONS ETE

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	
Carpaccio de tomates multicolores et burratina, pesto basilic et roquette	18 CHF	25 CHF
Salade de calamarettis provençale au piment d'espelette	19 CHF	27 CHF
Salade César (poulet pané, parmesan, sucrine et anchois)	18 CHF	27 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
Melon de Cavaillon, chiffonnade de jambon, sorbet au Porto	18 CHF	27 CHF

CÔTÉ MER ET LAC

	PLAT
Huîtres fines de Claires n°3, pain au lin et beurre salé	5 CHF/pièce
Filets de perche au beurre citronné, frites, légumes de saison et salade	37 CHF
Grosses crevettes sautées à la provençale, légumes sautés façon Thaï, riz basmati	38 CHF
Filet de dorade grillé, pesto basilic et coulis de poivron, taglierini neri et légumes de saison	36 CHF
Moules façon marinière ou poulette, frites	27 CHF
Pavé de saumon sauce vierge, polenta frit et épinards	36 CHF
Linguines aux vongoles, beurre blanc safrané	37 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

SUMMER MENU

STARTERS

	STARTER	MAIN
Snails with parsley butter 6 pieces	15 CHF	
Parsley butter snails 12 pieces	27 CHF	
Tomato basil gazpacho, tomato tartar toast	16 CHF	
Multicolored tomato and burratina carpaccio, basil and arugula pesto	18 CHF	25 CHF
Provençal calamaretti salad with espelette pepper	19 CHF	27 CHF
Caesar salad (breaded chicken, parmesan, sucrine and anchovies)	18 CHF	27 CHF
Marrow bones with Guérande salt and grilled toast	18 CHF	
Warm goat's cheese salad with beggar fruits and dried meat	18 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
Cavaillon melon, ham chiffonade, Porto sorbet	18 CHF	27 CHF

SEA SIDE

	MAIN
Fine Claires oysters n°3, flax bread and salted butter	5 CHF/pièce
Perch fillets with lemon butter, fries, seasonal vegetables and salad	37 CHF
Large shrimps snacked Provençal style, Thai-style sautéed vegetables, basmati rice	38 CHF
Grilled sea bream fillet, basil pesto and pepper coulis, taglierini neri and seasonal vegetables	36 CHF
Mussels "marinière" or "poulette", french fries	27 CHF
Salmon steak with virgin sauce, fried polenta and spinach	36 CHF
Linguine with vongoles, saffron white butter	37 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
Coquelet en crapaudine rôti, jus au thym et citron confit, frites et salade croquante	38 CHF
Vitello Tonnato, frites et salade croquante	45 CHF
Carpaccio de bœuf, pesto huile d'olive citron, frites et salade	37 CHF
Rognons de veau aux morilles, écrasé de pommes de terre, légumes de saison	36 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
Tagliata de bœuf sauce chimichuri, parmesan et roquette, frites maison	44 CHF
Fondue fromage moitié-moitié (Gruyère et Vacherin)	27 CHF
Fondue Chinoise à discrétion, frites et salade croquante	45 CHF

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

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

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
Roasted cockerel, thyme and candied lemon juice, fries and crunchy salad	38 CHF
Vitello Tonnato, fries and crunchy salad	45 CHF
Beef carpaccio, lemon olive oil pesto, fries and salad	37 CHF
Veal kidneys with morels, mashed potatoes, seasonal vegetables	36 CHF
Viennese veal cutlet, seasonal vegetables and french fries	45 CHF
Sweetbreads with porto wine, seasonal vegetables	38 CHF
Beef tagliata with chimichuri sauce, parmesan and arugula, home fries	44 CHF
Half and half cheese fondue (Gruyère and Vacherin)	27 CHF
Chinese fondue, fries and salad	45 CHF

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.-
Tarte citron meringuée, glace vanille	12.-
Île flottante, crème anglaise, pralines Saint-Genix	10.-
Tiramisu fraise-basilic	11.-

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.-
Melba	Glace vanille, fraises, coulis fraise, chantilly	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.-
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 tart, vanilla ice cream	12.-
Floating island, custard, Saint-Genix pralines	10.-
Strawberry-basil tiramisu	11.-

ICE CREAM 1/2 PORTION I PORTION

Danish Cup	Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream		12.-
Iced coffee	Coffee ice cream, espresso and whipped cream		11.-
Limoncello	Lemon sorbet, limoncello	8.-	13.50.-
Cup 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.-
Melba	Vanilla ice cream, strawberries, whipped cream	8.-	13.50.-

1 scoop	2 scoops	3 scoops	Whipped cream
4.-	7.-	11.-	2.-

Ice cream flavors : coffee, vanilla, rhum 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