

MENU DE SAISON

ENTRÉE

Pâté en croûte de gibier aux figues
ou
Cassolette de chanterelles et foie gras poêlé

PLAT

Civet de sanglier sauce grand-mère, marrons et frites de polenta
ou
Filet de perches sauce citron, légumes de saison et frites

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

Game crusted pastry with figs
or
Chanterelle and pan-fried foie gras

MAIN COURSE

Wild boar stew with grandmother's chestnut sauce and polenta fries
or
Perch fillets with lemon sauce, seasonal vegetables and fries

DESSERT

Lemon meringue pie and vanilla ice cream
or
Chocolate feuillantine and passion fruit sorbet

60 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

SUGGESTIONS AUTOMNE

ENTRÉES

	ENTRÉE	PLAT
Escargots beurre persillé 6 pièces	15 CHF	
Escargots beurre persillé 12 pièces	27 CHF	
Velouté de butternut, éclat de marrons, essence d'huile de truffe blanche	19 CHF	
Œuf parfait en meurette, garniture grand-mère et croûtons	16 CHF	
Soupe Thaï au poulet et ravioles chinoises	19 CHF	
Terrine de chasse foie gras figues et marrons, salade de betterave rouge	22 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
Cassolette de chanterelles et foie gras poêlé, jus de viande et noisettes torréfiées	25 CHF	35 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
Poisson entier (selon arrivage), légumes de saison et riz basmati	50 CHF
Moules façon marinière au vin blanc ou poulette, frites	28 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

AUTUMN MENU

STARTERS

	STARTER	MAIN
Snails with parsley butter 6 pieces	15 CHF	
Parsley butter snails 12 pieces	27 CHF	
Butternut soup, brown chips, white truffle oil	19 CHF	
Perfect meurette egg, grandma crouton garnish	16 CHF	
Thai soup with chicken and Chinese dumplings	19 CHF	
Foie gras hunting terrine with figs and chestnuts, red beet salad	22 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
Chanterelle cassolette and pan-fried foie gras, meat juice and roasted hazelnuts	25 CHF	35 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
Whole fish (depending on availability), seasonal vegetables and basmati rice	50 CHF
Mussels "marinière with white wine" or "poulette", french fries	28 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, sauce forestière et gratin de cardon à la tapenade de truffe	38 CHF
Foie de veau à l'échalote, écrasé de pomme de terre, légumes de saison	40 CHF
Souris d'agneau saveur orient, coucous de légumes	39 CHF
Civet de sanglier sauce grand-mère, poire au vin, marrons et frites de polenta	36 CHF
Pavé de cerf sauce poivrade, garniture chasse et frites de polenta	42 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
Selle de chevreuil rôtie, sauce poivrade, garniture chasse (pour 2 personnes)	55 CHF/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 potato gratin	38 CHF
Veal liver with shallot, mashed potatoes and seasonal vegetables	40 CHF
Lamb shanks oriental flavor, vegetables couscous	39 CHF
Boar stew with grandmother's sauce, pear with wine, chestnuts and knopflis	36 CHF
Deer steak with pepper sauce, hunting garnish and knopflis	42 CHF
Viennese veal cutlet, seasonal vegetables and french fries	45 CHF
Traditional sauerkraut (smoked bacon, smoked sausage, pork shank and Vienna sausage)	38 CHF
Roasted saddle of venison, pepper sauce, hunting filling (for 2 people)	55 CHF/pers.

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.-

GLACES

1/2 PORTION

1 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 marron, crème de marrons, chantilly		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 tart, vanilla ice cream	12.-

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	Lemon	11.-
Limoncello	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.-
Autumn cut	Chestnut ice cream, chestnut cream, whipped cream		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