

MENU DE SAISON

ENTRÉE

Pâté en croûte de gibier aux figues
ou
Velouté de potimarron, éclat de marron
et huile de truffe blanche

PLAT

Civet de sanglier sauce grand-mère
marrons et frites de polenta
ou
Filet de dorade grillé, pesto basilic
frite de polenta 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

Game pâté en croûte with figs
or
Cream of pumpkin soup with chestnut pieces and white
truffle oil

DISH

Wild boar stew with grandma's sauce, chestnuts, and
polenta fries
or
Grilled sea bream fillet, basil pesto, polenta fries, and
seasonal vegetables

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

ENTRÉES

ENTRÉE PLAT

ENTRÉE

Velouté de butternut
éclat de marrons et essence
d'huile de truffe blanche

16 CHF

Malakoff
avec salade et viande séchée

21 CHF 30 CHF

Escargots beurre persillé
6 pièces

15 CHF

Escargots beurre persillé
12 pièces

27 CHF

Cassiolette de chanterelles
foie gras poêlé, jus de viande
et noisettes torréfiées

25 CHF 35 CHF

✿ SALADES ✿

Salade de chèvre chaud
fruits mendiants et
viande séchée

18 CHF 27 CHF

Soupe Thaï au poulet
ravioles chinoises

20 CHF

Saumon fumé d'Écosse
blinis, crème à l'aneth
et raifort

30 CHF

Œuf parfait en meurette
garniture grand-mère
et croûtons

16 CHF

« VIANDE SUISSE »

Pâté croute de gibier
figues, marrons et saladin
de betterave rouge

22 CHF

Os à moelle
au sel de guérande
et ses toasts grillés

18 CHF

CÔTÉ MER ET LAC

Huîtres fines de Claires n°3
pain au lin et beurre salé

5 CHF/pce

Filets de perche au beurre citronné
frites, légumes de saison et salade

37 CHF

Grosses crevettes sautées
provençale, légumes sautés
façon Thaï, riz basmati

38 CHF

**Moule marinière au vin blanc
ou poulette au curry**
avec frites

30 CHF

Filet de dorade grillé
pesto basilic et coulis de poivron
frite polenta et légumes de saison

36 CHF

Sole entière (selon arrivage)
légumes de saison et riz basmati

55 CHF

Cuisses de grenouille
sautées à la provençale
et sa salade

35 CHF

SAVEURS LOCALES

Nous privilégions la collaboration avec les
producteurs et artisans de la région pour
vous offrir des plats locaux.

CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf 160g 37 CHF
assaisonné minute, frites, salade,
toasts grillés

Bacon cheeseburger 29 CHF
steak de bœuf 160g, bacon, fromage
à raclette, frites, salade

L'entrecôte de bœuf 220g 44 CHF
sauce maison, frites, salade et légumes
de saison

Raviole effiloché de lièvre 35 CHF
effiloché de lièvre et foie gras noisette
garniture chasse

Boudin noir 25 CHF
écrasé de pomme de terre, pommes
confites et jus d'oignons confits

Civet de sanglier 36 CHF
sauce grand-mère, poire au vin,
marrons et spätzle

Foie de veau 40 CHF
échalotte, écrasé de pomme
de terre et légumes de saison

Suprême de poulet jaune 38 CHF
sauce forestière et gratin de
cardon à la tapenade de truffe

Filet de bœuf 200g 46 CHF
flambé, sauce aux poivres, rösti
de pomme de terre et légumes de saison

Selle de chevreuil rôtie 55 CHF/pers
sauce poivrade, garniture chasse
(pour 2 personnes)

Pavé de cerf 42 CHF
sauce poivrade, garniture chasse
et spätzle

VÉGÉTARIEN

Lasagnes aux aubergines 29 CHF
tomate, basilic, et roquette

Fondue moitié-moitié 26 CHF
pain, cornichon

CÔTÉ JUNIOR

**Jusqu'à 12 ans*

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

-
Boule de glace au choix
ou
Mousse au chocolat

17 CHF



Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

DESSERTS

Assiette de fromage	12 CHF	Meringue double	14 CHF
		crème de Gruyère et fruits rouges	
Mousse au chocolat noir	9 CHF	Feuillantine chocolat	13 CHF
gruée de cacao		et sorbet passion	
Crème brûlée	10 CHF	Tarte au citron meringue	12 CHF
à la vanille Bourbon		et glace vanille	
Café gourmand	12 CHF	Profiteroles glace vanille	12 CHF
		chocolat chaud et chantilly	
Crêpe Suzette	15 CHF	Tarte Tatin	12 CHF
flambée au Grand Marnier		pommes caramélisées et crème double	
Baba au Rhum de Cuba	14 CHF		
sorbet au fruit rouge de la passion			

GLACES

Coupe Danemark	12 CHF	L'Abricotine	13.50 CHF
glace vanille sauce chocolat et chantilly		sorbet abricot, Abricotine	
		<i>dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
Café glacé	11 CHF	Le Colonel	13.50 CHF
glace café, espresso et chantilly		sorbet citron, Vodka	
		<i>dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
Coupe Limoncello	13.50 CHF	Le Normand	13.50 CHF
sorbet citron, limoncello		sorbet pomme, Calvados	
<i>dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>		<i>dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
L'Irlandais	13.50 CHF	Le Valaisan	13.50 CHF
glace café, Bailey's		sorbet poire, Williamine	
<i>dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>		<i>dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
Coupe d'Automne	13.50 CHF		
glace marron, crème de marrons, chantilly			
<i>dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>			

PARFUMS

café, vanille, rhum-raisin, pistache,
chocolat noir, caramel beurre salé

SORBETS

fraise, poire, pomme, abricot, mangue,
citron, framboise, fruit de la passion



1 Boule
4 CHF



2 Boules
7 CHF



3 Boules
11 CHF



Chantilly
2 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

STARTERS

STARTER MEAL

STARTER

Butternut squash soup with chestnut pieces and white truffle oil essence	16 CHF	
Malakoff with salad and dried meat	21 CHF	30 CHF
Snails with parsley butter 6 pieces	15 CHF	
Snails with parsley butter 12 pièces	27 CHF	
Chanterelle casserole pan-fried foie gras, meat juices, and roasted hazelnuts	25 CHF	35 CHF

✿ SALADS ✿

Warm goat cheese salad with dried fruit and dried meat	18 CHF	27 CHF
--	--------	--------

Thai chicken soup chinese dumplings	20 CHF
---	--------

Smoked Scottish salmon blinis, dill and horseradish cream	30 CHF
---	--------

Perfect meurette egg grandma crouton garnish	16 CHF
--	--------

«SWISS MEAT»

Game pâté en croûte with figs, chestnuts, and beetroot salad	22 CHF
---	--------

Marrow bones with Guérande salt and toasted bread	18 CHF
--	--------

SEA SIDE

Fine Claires oysters n°3 flax bread and salted butter	5 CHF/pce
---	-----------

Perch fillets with lemon butter fries, seasonal vegetables and salad	37 CHF
--	--------

Large sautéed shrimp provençal style, Thai-style sautéed vegetables, basmati rice	38 CHF
--	--------

Mussels marinière with white wine or chicken curry with French fries	30 CHF
--	--------

Grilled sea bream fillet basil pesto and bell pepper coulis, fried polenta and seasonal vegetables	36 CHF
---	--------

Whole sole (depending on availability) seasonal vegetables and basmati rice	55 CHF
---	--------

Frog legs sautéed Provençal style with salad	35 CHF
---	--------

LOCAL FLAVORS

We prefer to work with local producers
and artisans to offer you local dishes.

EARTH SIDE

Beef tartar 160g 37 CHF
seasoned minute, fries, salad and
grilled toasts

Bacon cheeseburger 29 CHF
beef steak 160g bacon, raclette cheese,
fries and salad

Beef entrecote 220g 44 CHF
house sauce, fries, salad
and seasonal vegetables

Shredded hare ravioli 35 CHF
shredded hare and foie gras
with hazelnut sauce, hunter's garnish

Black pudding 25 CHF
mashed potatoes, candied apples
and candied onion juice

Wild boar stew 36 CHF
with grandma's sauce,
wine-poached pears, chestnuts, and spätzle

Veal liver 40 CHF
shallots, mashed potatoes,
and seasonal vegetables

Yellow chicken supreme 38 CHF
with mushroom sauce
and cardoon gratin with truffle tapenade

200g beef fillet 46 CHF
flambéed, pepper sauce,
potato rösti and seasonal vegetables

Roasted venison saddle 55 CHF/pers
pepper sauce, hunter's garnish (serves 2)

Venison steak 42 CHF
with pepper sauce,
hunter's garnish, and spätzle

VEGETARIAN

Lasagna with eggplant 29 CHF
tomato, basil, and arugula

Half and half fondue 26 CHF
bread, gherkins

JUNIOR SIDE

**Up to 12 years old*

Chicken nuggets
or
Fish fillets with french fries and vegetables

-
Ice cream scoop
or
Chocolate mousse

17 CHF



All our prices are in Swiss Francs and include VAT

DESSERTS

Cheese plate	12 CHF	Double meringue	14 CHF
		gruyère cream and red berries	
Dark chocolate mousse	9 CHF	Chocolate feuillantine	13 CHF
cocoa nibs		and passion fruit sorbet	
Baked custard	10 CHF	Lemon meringue pie	12 CHF
with Bourbon vanilla		and vanilla ice cream	
Gourmet coffee	12 CHF	Vanilla ice cream profiteroles	12 CHF
Crêpe Suzette	15 CHF	with hot chocolate and whipped cream	
flambéed with Grand Marnier		Tarte Tatin	12 CHF
Cuban rum baba	14 CHF	caramelized apples and double cream	
passion fruit sorbet			

ICE CREAM

Danish Cup	12 CHF	Apricot Liqueur	13.50 CHF
vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream		apricot sorbet, Apricot Liqueur available in 1/2 portions for CHF 8	
Iced coffee	11 CHF	The Colonel	13.50 CHF
coffee ice cream, espresso, and whipped cream		lemon sorbet, vodka available in 1/2 portions for CHF 8	
Limoncello Cup	13.50 CHF	The Normand	13.50 CHF
lemon sorbet, limoncello available in 1/2 portions for CHF 8		apple sorbet, Calvados available in 1/2 portions at CHF 8	
The Irishman	13.50 CHF	The Valaisan	13.50 CHF
coffee ice cream, Bailey's available in 1/2 portion for CHF 8		pear sorbet, Williamine available in 1/2 portions at CHF 8	
Autumn Cup	13.50 CHF		
chestnut ice cream, chestnut cream, whipped cream, available in 1/2 portions for CHF 8			

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

ICE CREAM FLAVORS

Coffee, vanilla, rhum grape, pistachio, drak chocolate, salted butter caramel

SORBETS

Strawberry, pear, apple, apricot, mango, lemon, raspberry, passion fruit



1 scoop

4 CHF



2 scoop

7 CHF



3 scoop

11 CHF



Whipped cream

2 CHF