

MENU DE SAISON

ENTRÉE

Roulade de Mozzarella (GRTA), fraîcheur de roquette,
tomates confites, huile d'olive vierge

ou

Salade de quinoa aux agrumes et crevettes thaï

PLAT

Filet de dorade rôtie sur peau, fines feuilles d'épinard et
pommes nature, sauce vierge

ou

Entrecôte de boeuf 220g, sauce maison, pommes frites,
salade, légumes

DESSERT

Fine Panna Cotta au coulis de fruits exotiques

ou

Tarte au citron meringuée et glace vanille

60 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

SEASONAL MENU

STARTER

Mozzarella roll (GRTA), fresh rocket, sun-dried tomatoes,
extra virgin olive oil

or

Quinoa salad with citrus fruits and Thai prawns

MAIN COURSE

Roasted sea bream fillet, with baby spinach leaves and
boiled potatoes, served with sauce vierge

ou

220g beef entrecôte, house sauce, chips, salad, vegetables

DESSERT

Delicate panna cotta with exotic fruit coulis

or

Lemon meringue tart with vanilla ice cream

60 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

ENTRÉES

Salade de fines pousses d'épinards fruits secs, copeaux de parmesan et huile d'olive parfumée à la truffe	14 CHF	Rillettes de truite fumée au raifort sur un lit de lentilles de Cartigny et pomme verte	15 CHF
Gaspacho andalou gaspacho et fromage de chèvre sec affiné à l'huile d'olive	12 CHF	Os à moelle os à moelle au sel de Guérande, croûtons dorés	18 CHF
Roulade de mozzarella (GRTA) fraîcheur de roquette, tomates confites, huile d'olive vierge	15 CHF	Soupette au galanga et citronnelle rehaussée de gyozas au poulet et d'oignons tiges	14.5 CHF
Salade de quinoa quinoa aux agrumes et crevettes thaï	13 CHF	Escargots beurre persillé 6 pièces 12 pièces	15 CHF 27 CHF

PLATS FROIDS

Salade au thon avocat, tomate, maïs, oignons rouges, olives noires, concombre, oeuf dur	26 CHF	Tartare de bœuf épicé selon votre gout, croûtons dorés, pommes frites et salade	37 CHF
Salade César aiguillettes de poulet pané et frit, tomate, œuf dur, bacon, croûtons et sauce César	27 CHF	Tartare de saumon Balik légèrement fumé au bois de hêtre, sur lit d'avocat, jeunes pousses et coulis de fruits exotiques	32 CHF
Carpaccio de bœuf en verdure de roquette, pommes frites et salade	30 CHF		

CÔTÉ MER ET LAC

Filet de dorade rôtie sur peau fines feuilles d'épinard et pommes nature, sauce vierge	36 CHF	Sauté de grenouilles provençale ail et persil, pommes frites	35 CHF
Duo de St-Jacques et grosses crevettes sautées légumes façon wok, sauce vierge	41 CHF		
Filets de perche dorés au beurre citronné, légumes du moment, salade printanière et pommes frites	37 CHF		

SAVEURS LOCALES

Nous privilégions la collaboration avec les
producteurs et artisans de la région.

CÔTÉ TERRE

Cheesburger au bacon 160g 29 CHF
fromage à raclette, pommes frites et salade

Côte de cochon de Jussy poêlée (GRTA) 37 CHF
aux oignons confits, jus aux appetits

Escalope de volaille cordon bleu 39 CHF
jambon de volaille, emmental, pommes frites, légumes du moment

Entrecôte de bœuf 220 g 44 CHF
sauce maison (émulsion de beurre aux fines herbes), pommes frites, salade, légumes

Pomme de ris de veau poêlé 38 CHF
flanqué de morilles et champignons à la crème, légumes du moment, riz blanc

Filet de bœuf du pays poêlé 49 CHF
rehaussé d'une escalope de foie gras, jus corsé au porto, pomme frites et légumes du moment

Filet de bœuf flambé au poivre 46 CHF
flambé au poivre vert, pomme frites et légumes du moment

Fondue chinoise à discrétion 45 CHF
sauces et pommes frites



VÉGÉTARIEN

Pennette à la Norma 26 CHF
sauce tomate et aubergines

SPECIALITE SUISSE

Fondue moitié-moitié 26 CHF
Vacherin, gruyère au vin blanc, pain, cornichons

Supplément de pommes de terre p/p 4 CHF

Malakoff 30 CHF
salade mêlée, assiette de charcuteries et condiments

Viande séchée et jambon cru du Valais 29 CHF
servie avec des condiments (1/2 portion à 20 CHF)

CÔTÉ JUNIOR

**Jusqu'à 12 ans*

Nuggets de poulet servis avec frites
ou

Filets de perche accompagnés
de frites et légumes

-

Boule de glace au choix
ou

Mousse au chocolat

17 CHF

STARTERS

Spinach salad salad of baby spinach leaves, dried fruit, parmesan shavings and truffle-infused olive oil	14 CHF	Smoked trout rillettes Horseradish on a bed of Cartigny lentils and green apple	15 CHF
Galangal soup lemongrass, enhanced with chicken gyozas and spring onions.	12 CHF	Marrow bones Bone marrow with Guérande salt, golden croutons	18 CHF
Mozzarella roll (GRTA) fresh rocket, sun-dried tomatoes, extra virgin olive oil	15 CHF	Andalusian gazpacho gazpacho and mature goat's cheese cured in olive oil	14.5 CHF
Quinoa salad Quinoa salad with citrus fruits and Thai prawns	13 CHF	Snails with parsley butter 6 pieces 12 pieces	15 CHF 27 CHF

COLD DISHES

Tuna salad avocado, tomato, sweetcorn, red onions, black olives, cucumber	26 CHF	Beef tartare spiced to your taste, golden croutons, chips and salad	37 CHF
Caesar salad breaded and fried chicken tender, tomato, hard-boiled egg, bacon, croutons and Caesar sauce	27 CHF	Salmon tartare balik Lightly smoked balik with beech wood, on a bed of avocado, young shoots and exotic fruit coulis	32 CHF
Beef carpaccio served on a bed of rocket, French fries, salad	30 CHF		

SEA SIDE

Roasted sea bream fillet skin-on, baby spinach leaves and boiled potatoes, sauce vierge	36 CHF	Provençal-style frogs' legs with chips.	35 CHF
Duo of scallops and large sautéed prawns sauce vierge, wok-style vegetables	41 CHF		
Perch fillets browned in lemon butter, seasonal vegetables, spring salad, chips	37 CHF		

LOCAL FLAVORS

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

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

EARTH SIDE

Bacon cheeseburger 160g 29 CHF
raclette cheese, chips and salad

Pan-seared pork chop from Jussy (GRTA) 37 CHF
with caramelized onions and savory jus

Chicken cordon bleu 39 CHF
chicken ham, Emmental cheese, chips, seasonal vegetables

Entrecôte de bœuf 220 g 44 CHF
sauce maison (émulsion de beurre aux fines herbes), pommes frites, salade, légumes.

Pan-seared veal sweetbreads 38 CHF
served with morels and mushrooms in cream, seasonal vegetables, and white rice

Pan-fried local beef fillet 49 CHF
topped with a slice of foie gras, rich port wine sauce, chips, seasonal vegetables.

Flambéed beef fillet with peppercorns 46 CHF
flamed with green peppercorns, French fries, and seasonal vegetables

All-you-can-eat Chinese fondue 45 CHF
sauces and chips.



VEGETARIAN

Pennette alla Norma 26 CHF
tomato and aubergine sauce

SWISS SPECIALTY

Half-and-half fondue 26 CHF
Vacherin cheese, Gruyère cheese with white wine, bread, gherkins

Extra potatoes p/p 4 CHF

Malakoff 30 CHF
mixed salad, charcuterie platter and condiments.

Dried beef and Valais cured ham 29 CHF
served with condiments (1/2 portion à 20 CHF)

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

DESSERTS

Feuillantine chocolat et sorbet au fruit de la passion	12 CHF	Baba au rhum brun rhum brun Bourbon et chantilly	13 CHF
Meringue à la crème double crème de Gruyère et fruits rouges	14 CHF	Brioche perdue caramel beurre salé et glace vanille	13 CHF
Tarte au citron meringuée et glace vanille	9 CHF	Café gourmand	14 CHF
Fine panna cotta au coulis de fruits exotiques	8 CHF	Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier	15 CHF
		Mousse au chocolat noir gruée de cacao	10 CHF

GLACES

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

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

DESSERTS

Chocolate feuilletine and passion fruit sorbet	12 CHF	Baba with dark rum dark Bourbon rum and whipped cream	13 CHF
Meringue with double cream Gruyère cream with red berries	14 CHF	French toast salted butter caramel and vanilla ice cream	13 CHF
Lemon meringue tart and vanilla ice cream	9 CHF	Café gourmand	14 CHF
Delicate panna cotta with exotic fruit coulis	8 CHF	Crêpe Suzette flambeed with Grand Marnier	15 CHF
		Dark chocolate mousse cocoa bean	10 CHF

ICE CREAM

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

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