

CARTE DU RESTAURANT

Notre Chef Exécutif : Charlélie Cacheux
Notre responsable du service : Sylvain Arnault

Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



Sur les quais de Montreux, L'Eurotel Riviera a jeté l'ancre en 1967.
Sur le pont du restaurant Le Safran, nos chefs élaborent des spécialités lacustres, méditerranéennes et surtout de saison... Au gré du vent, au fil de l'eau, offrez-vous une halte intemporelle.

Suivez nous   safran.montreux

LES CLASSIQUES

LES SALADES

Salade Verte ✓☑️🚫 *petite* 9.- *portion* 12.-

Salade mêlée ✓☑️🚫 *petite* 13.- *portion* 18.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Nos salades vertes et mêlées sont servies avec des graines torrifiées

Classique salade César ✓☑️ *petite* 13.- *portion* 23.-

Au poulet pané et frit *petite* 17.- *portion* 29.-

Aux crevettes *petite* 19.- *portion* 32.-

Nos salades César sont servies avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Filets de perche meunière (Prov Irlande) 200 gr 41.-

Pommes frites du terroir ou pommes cuites à la vapeur | petite salade verte

Curry de poulet façon Le Safran 🚫 (Prov Suisse) 34.-

Riz parfumé | chutney maison

Notre burger de saison (Prov Suisse)

100 % Bœuf suisse | bun à la tomate | oignons frais et frits | brunoise de tomates

Ketchup | pommes frites

Votre choix de fromages : **Burratina** ou **Val de Bagne** pour un burger classique

Simple 120 gr 26.-

Double 240 gr 34.-

Tartare de bœuf classique 🚫 (Prov Suisse) *180 gr* 43.-

Servi avec des pommes frites et ses toasts



POTAGE

Bouillon de cerise rafraîchi ✓ 13.-
Tomates San Marzano confites | cébettes | cerises noires

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO 19.-
Cuit parfait | infusion d'amandes | viande séchée en julienne de la maison Chappot
Amandes effilées grillées

Salade de mangue, cœur de bœuf et burratina 24.-
Cœur coulant | consommé de tomates

Omble chevalier aux baies de Timut (*Prov Suisse*) 25.-
Mariné au sel | velours de petits pois au wasabi | brunoise de radis rose

Cisé de veau façon tartare (*Prov Suisse*) 120 grms 29.-
Huile d'olive de Carlo | échalotte | ciboulette | crème aigre | toast de baguette

PLATS VEGETARIENS

Gnocchi à la tomate ✓ 26.-
Brunoise méditerranéenne | touche d'agrumes

Tarte à la courgette et fromage de chèvre ✓ (Temps de cuisson de 25 minutes) 26.-
Thym | oignons rouges | saladine



PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT

Conchiglie aglio e olio ✓✓ 24.-
Fraîcheur de concombre et courgette

DE LA REGION ET PLUS LOIN

Filets de truite de la maison Guibert 🍷 (Prov Suisse) 39.-
Itinéraire autour du fenouil | pressé de pommes de terre

Poulpe à la plancha 🍷 (Prov Méditerranée) 45.-
Tentacules saisis | jus de lime | pommes de terre sautées | spaghettis de courgette

LES VIANDES

Vitello tonnato (Prov Suisse) Entrée 100 grms 28.-
Plat 150 grms 42.-
Sauce vierge aux légumes primeur | crémeuse au thon et câpres
Notre Vitello tonnato en plat est servi avec des pommes frites

Ribs de porc (Prov Suisse) 300 grms 42.-
Sauce hickory | épis de maïs caramélisés au sirop d'érable | pommes frites

Brochette d'agneau (Prov Suisse) 200 grms 42.-
Mariné aux épices douces | sauce au yogourt | aubergine confite | blé vert aux herbes

Araignée de génisse (Prov Suisse) 🍷 200 grms 45.-
Cuite à point | sauce à la réglisse | laitue et échalotte 'minute' | pommes fondantes

Tagliata de bœuf (Prov Suisse) 200 grms 49.-
Roquette | jus aux truffes | radis noirs | parmesan | pommes grenaille

Parisienne de veau (Prov Suisse) 🍷 180 grms 58.-
Sauce aux chanterelles | tombée d'artichauts | pressé de pommes de terre



Safran
- TERRASSE -
RESTAURANT

MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

L'œuf de ferme BIO

Cuit parfait | infusion d'amandes | viande séchée de la maison Chappot
Amandes effilées et grillées

*Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse
Chasselas*

Ou

Salade de mangue, cœur de bœuf et burratina

Cœur coulant | consommé de tomates
Pinot Grigio, Borgo Stajnbech, Venezia DOC

Le filet de truite de la maison Guibert

Itinéraire autour du fenouil | pressé de pommes de terre
*Domaine de Rochebin, Bourgogne, France
Chardonnay*

Ou

Parisienne de veau

Sauce aux chanterelles | tombée d'artichauts | pressé de pommes de terre
*Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France
Grenache, Syrah, Carignan*

Assortiment de fromages

2011 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Café gourmand

*Menu sans vin : 78.00 CHF par personne
Menu avec vin inclus 95.00 CHF par personne
1 dl de vin servi avec chaque plat
TVA et Service compris*

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus

NOS CUVÉES AU VERRE

dl. 70/75 cl

Blancs

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse <i>Chasselas</i>	6.50	45.-
Domaine de Rochebin, Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	7.50	52.-
Clos Benguères, Jurançon BIO, France <i>Gros Manseng & Petit Manseng (Vin liquoreux)</i>	8.50	60.-
Amphitryon, Domaine du Mont d'Or, Sion, Valais, Suisse <i>Riesling</i>	10.-	69.-
2011 – Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse <i>Chasselas</i>	10.-	69.-

Rosé

Œil de Perdrix du Lavaux, Cave Vevey Montreux, Vaud, Suisse <i>Pinot noir</i>	7.-	49.-
---	-----	------

Rouges

Réserve de l'Eurotel, Grognez Frères, Domaine des Evouettes, Vs, Suisse <i>Gamaret & Pinot Noir</i>	7.-	49.-
Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	8.50	60.-
Clarendelle rouge, inspiré par Haut-Brion, Bordeaux, France <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	8.50	60.-
Bolgheri Rosso DOC, Toscane, Italie <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah</i>	10.-	69.-

Offres de Saison

Pinot Grigio, Borgo Stajnbech, Venezia DOC, Italie <i>Pinot Grigio</i>	7.50	52.-
2018 – Accornero, Giulin, Barbera del Monferrato DOC, Italie <i>Barbera</i>	10.-	69.-